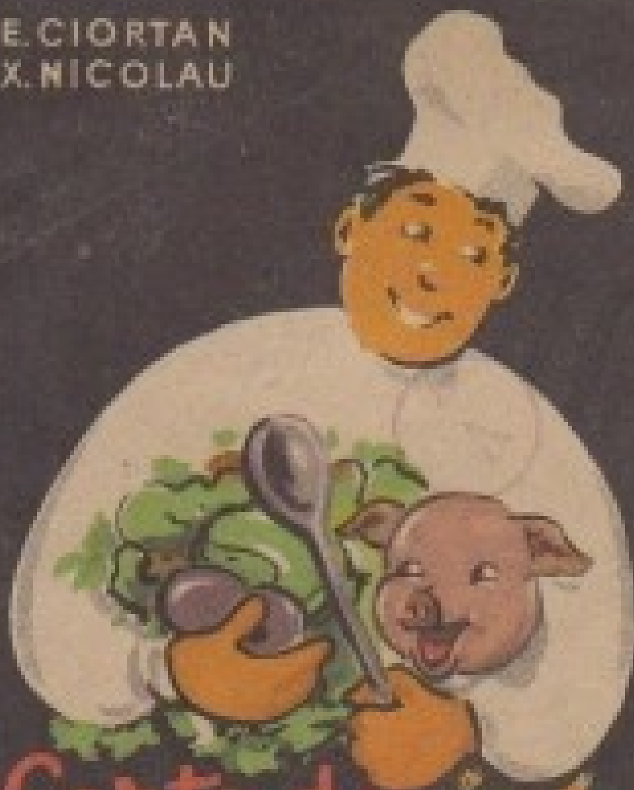


ECAT

ERINA CIORTAN
XENIA NICOLAU

CARTE DE BUCATE

EDITURA TEHNICĂ
București, 1957



V.1.0

BUCĂTĂRIA RAŢIONALĂ

Bucătăria simplificată şi raţională este nu numai o necesitate vitală, dar ea constituie cel mai de seamă şi cel mai eficace tratament în prevenirea sau vindecarea diferitelor boli.

Adevăratul rol al medicului este prevenirea bolilor, mai mult decât vindecarea lor. Alimentaţia simplă şi raţională, cu alimente proaspăt preparate, ajută medicul în desăvârşirea operei sale.

Persoanele care îşi fac un punct de onoare în a se hrăni mult, cu mâncări complicate care cer muncă multă, sunt cei mai mari duşmani ai organismului lor.

,,Omul îşi sapă groapa cu dinţii" a spus cineva. Bolile apar şi sunt mai totdeauna o consecinţă a meselor bogate, repetate, cu digestie greoaie, cu acumulare de substanţe care supraîncarcă organismul, îl intoxică şi îi paralizează buna funcţionare. Bolile pot fi de asemenea o consecinţă a unei subalimentaţii, care slăbeşte organismul încetul cu încetul, până la distrugerea lui.

Pentru a avea un organism sănătos, pentru a prelungi viaţa şi a menţine tinereţea, în primul rând este absolut necesară o alimentaţie simplă şi raţională, unită cu o igienă perfectă, curăţenie, soare, aer curat, exerciţii fizice, toate ajutând la eliminarea depunerilor şi toxinelor care otrăvesc organismul.

ROLUL ALIMENTELOR ÎN ORGANISM

Corpul omenesc este format din apă, proteine, hidraţi de carbon, grăsimi şi săruri minerale. Prin munca de toate zilele, aceste principii se consumă, se uzează şi se pierd.

Pentru menţinerea vieţii, organismul are nevoie de substanţe identice, care să înlocuiască aceste pierderi, adică :

Proteine, care înlocuiesc partea materială, deci repară ţesuturile uzate şi ajută la creştere.

Hidraţi de carbon şi grăsimi, care dau căldura şi energia necesară.

Apa şi sărurile minerale, care ajută la constituirea oaselor şi a sângelui.

Toate aceste substanţe sunt luate de organism din alimente.

Unele dintre alimente aduc organismului proteinele, deci sunt substanţe reparatorii. Aceste alimente sunt: carnea, ouăle,

laptele, brânza, boabele de fasole, de mazăre, de linte.

Alte alimente aduc hidrații de carbon, deci substanțele calorigene. Aceste alimente sunt: zahărul, mierea, făinoasele (pâinea, macaroanele etc.), grăsimile (untura, untul, uleiul).

Apa constituie 60% din greutatea corpului, formează baza sângelui și este prezentă în toate țesuturile. În alimentație se găsește în diferite băuturi și în toate alimentele.

Sărurile minerale sunt tot atât de necesare ca și celelalte substanțe, care fac parte din constituția corpului omenesc. Ele intră în compoziția sângelui și iau parte la constituirea oaselor în afară de alte funcțiuni pe care le îndeplinesc în organism. Organismul elimină zilnic 25 g săruri minerale care trebuie înlocuite. Se găsesc atât în alimentele de origine animală, cât și în cele de origine vegetală. Studiile asupra compoziției alimentelor au stabilit că legumele și fructele sunt foarte bogate în săruri minerale. Dintre sărurile minerale care îndeplinesc un rol mai deosebit menționăm:

Calciul, care ajută în special la formarea oaselor, intră în compoziția sângelui, are rol important în coagularea sângelui și normalizează funcțiunea mușchilor inimii. O mare cantitate de calciu se găsește în următoarele alimente: lapte, brânză, gălbenuș de ou și în mai mică cantitate în spanac, morcov, ceapă, varză.

Fosforul ajută de asemenea la formarea oaselor, intră în compoziția sângelui și a creierului. Se găsește în lapte, gălbenuș de ou, lecitina creierului (un fel de grăsime), icre, pește, mazăre verde, ceapă, morcov, lapți de heringi, brânză, făină etc.

Fierul intră în compoziția sângelui și este colorantul globulelor roșii. Cea mai mare cantitate de fier se găsește în sângele de porc, în gălbenușul de ou, spanac, varză (foile de varză), linte, mazăre, cireșe, fasole, carne în general.

Iodul se găsește în raci, pești, ficat, ciuperci, morcov, spanac etc.

Magneziul se găsește în laptele de vacă, mazăre etc.

Sodiul intră în compoziția generală a corpului. Se găsește în cantități variabile în alimente; este procurat organismului în special de sarea de bucătărie.

Toate aceste substanțe introduse în organism suferă modificări și transformări în cursul digestiei și produc arderi, care dau căldura corpului.

Arderile din organism se măsoară în calorii. O calorie este cantitatea de căldură necesară pentru a ridica cu un grad temperatura unui gram de apă.

Principiile alimentare furnizează următoarele calorii:

1 g proteine	4 calorii
1 g grăsimi	9 calorii
1 g hidrați de carbon	4 calorii

Numărul de calorii de care are nevoie un organism este în raport cu mai mulți factori: etatea, sexul, clima etc. Cel mai important este cantitatea de muncă depusă. Din experiențele făcute s-a constatat că un om care muncește potrivit are nevoie de 35–40 calorii pentru fiecare kilogram din greutatea corpului. Dacă depune o muncă grea, același individ are nevoie de 50–60 calorii pentru fiecare kilogram din greutate, iar dacă este în repaus complet, are nevoie de 20–25 calorii. În cele ce urmează prezentăm o tabelă de caloriile necesare pentru un organism în greutate de 60 kg și pentru unul în greutate de 70 kg.

Gradul de muncă	calorii la 1 kg	calorii la 60 kg
Muncă potrivită	35–40 x 00 =	2 100–2 4 00 calorii
Muncă grea	50–60 x 60 =	3 000–3 600 calorii
Repaus	20–25 x 60 =	1 200–1 500 calorl.

Gradul de muncă	calorii la l kg.	calorii la 70 kg.
Muncă potrivită	35–40 x 70 =	2 450–2 800 calorii
Muncă grea	50–60 x 70 =	3 500–4 200 calorii
Repaus	20–25 x 70 =	1 400–1 750 calorii

În concluzie alimentația trebuie să fie variată, completă și suficientă, astfel încât să dea organismului toate substanțele de care are nevoie.

VITAMINELE

Progresele științifice care au luat o mare dezvoltare în ultimii ani au dovedit că în afară de substanțele alimentare arătate mai sus, organismul are absolută nevoie și *nu se poate dispensa* de

anumiți factori alimentari care să înlesnească sau să dirijeze diferitele procese chimice, ajutând astfel la buna folosire a alimentelor, la creșterea și dezvoltarea normală a individului. Acești factori alimentari se numesc *vitamine.*

Vitaminele sunt de natură animală și de natură vegetală. Cercetările făcute până în prezent au dovedit că în afară de rolul specific fiecărei vitamine în organism, există și o corelație între vitamine, sărurile minerale și funcțiunea glandelor cu secreție internă.

În general, vitaminele au constituție foarte delicată și se descompun uimitor de repede, mai ales în contact cu oxigenul, care este cel mai mare dușman al lor.

Unele vitamine se dizolvă în apă, altele în grăsimi. Prin fierbere se produc pierderi de vitamină. Unele pierderi de vitamine din grupa B se produc în timpul fierberii în apă, dar nu au loc dacă fierberea se face în abur. Astfel conopida prin fierbere pierde 35–56% din vitamine, iar fiartă în abur numai 5–24%. Fasolea verde fiartă în apă pierde până la 50%, iar în abur nu suferă aproape nicio pierdere (experiențe executate la Institutul unional pentru industria conservelor din U.R.S.S. De către Grjive și Nemet Metlițki).

Este deci de mare importanță ca gospodina să fie inițiată asupra marelui rol al vitaminelor în organism și să cunoască modul de a trata vitaminele înainte și în timpul pregătirii hranei zilnice, pentru a păstra valoarea vitaminică în alimentație.

Se vor observa deci cu strictețe următoarele reguli stabilite conform datelor științifice:

Alimentele trebuie să fie cât mai proaspete. Legumele își pierd vitaminele din momentul când au fost culese, de exemplu spanacul își pierde 80% din vitamine în două zile.

Nu trebuie să se facă provizii de legume vara, spre a nu le ține prea mult în contact cu aerul care le oxidează. Prin oxidare, alimentele își pierd toate proprietățile.

Spălarea legumelor și a zarzavaturilor. Legumele, se spală repede înainte de a fi curățate. Nu se țin în apă după ce au fost curățate și se folosesc imediat. Este cea mai mare greșeală pe care o fac unele gospodine care curăță zarzavatul, cartofii, morcovii etc., și apoi le țin în apă, multă vreme înainte de a le prepara.

Tăiatul legumelor trebuie să se facă de asemenea cât mai

repede ca să nu rămână mult în contact cu aerul, înainte de a fi pregătite.

Fierberea legumelor. Legumele, pe cât se poate, trebuie să fie puse la fiert întregi, în apă clocotită și cât mai puțină, numai atât cât să le acopere, adăugând, la nevoie, în timpul fierberii apă fierbinte numai cât este necesar. Fierberea trebuie să fie de scurtă durată, deci la foc iute și totdeauna în vase acoperite. Sarea ajută la păstrarea vitaminelor în alimente și la ridicarea temperaturii apei. Cu cât fierberea este mai îndelungată, cu apă mai multă și cu alimente tăiate bucăți, cu atât vor rămâne mai puține vitamine în legumele care se fierb.

În niciun caz nu se aruncă apa după fierberea legumelor și a zarzavaturilor, oricât de puțină ar rămâne, deoarece este bogată în vitamine și săruri minerale. Se folosește la prepararea supelor și a sosurilor. Legumele fierte în coaja lor își păstrează mai mult vitaminele.

Ar fi ideal ca legumele pentru soteuri și pentru salate să se fiarbă în abur în oale speciale care se găsesc în comerț. În lipsa acestor oale, legumele se așază într-o strecurătoare smălțuită sau într-un săculeț care se atârnă înăuntrul unei oale cu apă clocotită, fără să atingă apa. În acest fel fierberea se face numai sub acțiunea vaporilor.

Se poate comanda un grătar pe 3–4 picioare înalte cât 3/4 din înălțimea oalei. Acest grătar se așază în oală fără să atingă apa. Se fierb legumele acoperite.

Uscarea legumelor. Uscarea lentă și la aer aduce pe lângă pierderea vitaminelor și oxidarea lor. Uscarea rapidă formează la suprafața alimentelor un strat izolator care se opune oxidării. De aceea, înainte de uscare, legumele se cufundă în apă clocotită, se usucă la început la temperatură mare și în curenți de aer cald, și se continuă apoi la căldură potrivită.

Divizarea alimentelor în bucăți mai mici este de asemenea un procedeu greșit deoarece alimentele având o suprafață mai mare de contact cu aerul, se produce oxidarea vitaminelor în mare proporție. Dacă alimentele nu sunt divizate, suprafața care vine în contact cu aerul este mai mică.

Acțiunea rapidă a căldurii asupra alimentelor formează o crustă exterioară care împiedică acțiunea de oxidare în profunzime.

Reîncălzirea repetată a mâncărilor prin fierbere distruge

complet orice substanțe hrănitoare. Se recomandă:

1. Să nu se prepare decât cantitatea de mâncare necesară unui prânz.

2. Dacă totuși mâncarea trebuie reîncălzită, atunci se pune la foc numai cantitatea ce se consumă imediat.

Păstrarea alimentelor la frig este cea mai recomandabilă, însă nu prea mult timp.

Vasele ce se întrebuințează să nu fie ciocnite sau cu smalțul sărit. Vasele de cupru (aramă) și de fier nu trebuie folosite pentru pregătirea mâncărilor, deoarece cuprul și fierul distrug vitaminele din alimente.

Vasele de aluminiu, de sticlă sau cele smălțuite sunt cele mai recomandabile.

Înăbușirea alimentelor. Pentru a evita pierderea vitaminelor prin fierbere, alimentele se prepară prin înăbușire, care se face astfel: se așază în cratiță mai întâi ceapa cu grăsime și sare, la foc repede. Se amestecă mereu, picurându-se câte puțină apă, până se moaie ceapa bine de tot. După aceea se adaugă celelalte alimente (carne, zarzavat etc.) și se continuă înăbușirea la foc repede și totdeauna în vas acoperit.

Revitaminizarea alimentelor se face astfel:

Vara, după ce mâncarea este gata, se toarnă după ultimul clocot zeamă de roșii, ardei etc. Această zeamă se obține trecând prin mașina de carne roșii și ardei cu pieliță cu tot, după ce au fost bine spălate, iar pentru gust se adaugă frunze de țelină, mărar etc. Trebuie să se lucreze repede, deoarece vitaminele nu trebuie să stea mult timp în contact cu fierul (mașina de tocat carne). Roșiile se trec prin mașină cu pieliță cu tot, deoarece s-a verificat științific că pielița roșiilor conține o cantitate de vitamine de trei ori mai mare decât miezul.

Iarna, ouăle, smântâna, zeama de lămâie, borșul, hreanul, morcovii, adăugate proaspete în ultimul moment revitaminizează mâncările.

Alimentația zilnică modernă trebuie să cuprindă totdeauna alimente crude. Se recomandă chiar o cură de crudități, care se face totdeauna dimineața pe stomacul gol.

Ar fi bine ca orice masă să înceapă cu primul fel din alimente crude. De exemplu: o salată de hrean cu smântână, o salată de roșii cu ardei și pătrunjel verde, un păhărel de zeamă de roșii, zeamă de morcov, de spanac, de țelină, sau orice fel de

zarzavat ras servit cu zeamă de lămâie sau cu smântână. Vara, hreanul, ardeiul verde, roșiile pot fi la îndemâna oricui; iarna smântână, untul, mierea de stup, hreanul, gălbenușul de ou, drojdia de bere, varză acră, murăturile în saramură, borșul, iaurtul etc.

Alimentația lipsită de alimente crude împiedică buna funcționare a organismului. Tulburări de care individul nu-și dă seama aduc mai târziu diferite boli ca rahitismul, îngroșarea arterelor, scorbutul, amețeli, slăbiciuni, slăbirea vederii, dureri de cap, căderea părului, boli de piele etc.

Rolul vitaminelor, alimentele în care se găsesc și proprietățile vitaminelor

Vitamina	Rolul vitaminelor în organism	Alimentele în care se găsesc	Diferite proprietăți
A	*Factor de creștere* și ajută la vindecarea bolilor de ochi și de piele. Mărește vigoarea corpului și îl face rezistent la infecții. Înlesnește acțiunea vitaminei D. Provoacă modificări în aparatul digestiv respirator și urogenital. Încărunțirea părului înainte de vreme se datorește lipsei de vitamină A	Morcovi, carote, spanac pătrunjel, varză verde, ridichi, fasole verde, mazăre, cireșe, caise, fragi, căpșuni, prune, untură de pește, ficat, unt, gălbenuș de ou, rinichi, pește, brânză de oi	Solubilă în grăsimi, insolubilă În apă. Se distruge la uscare, rezistă la fermentație, deci rămâne în murături

D	*Antirahitică* Ajută la osificarea oaselor, la asimilarea calciului și a fosforului, se numește și calci- ferol. Cariile dentare sunt în mare parte cauzate de lipsa de vitamină D. Împreună cu vitamina A are o deosebită influență asupra dentiției . Se găsește în piele sub formă de pro-vitamină și este transformată sub acțiunea razelor solare în vitamina D, fapt pentru care se mai numește și vitamină iradiată	Ficat de pește, ouă, icre, unt, smântână, gălbenuș de ou, lapte, sardele, drojdie de bere, în mare cantitate.	Se dizolvă în grăsimi, nu se dizolvă în apă. Rezistă până la 120–160°C. Distrusă de razele ultraviolete.
E	Factor de reproducere Întrebuințat în medicina veterinară sub formă de preparate. Necesară pentru prevenirea avorturilor și pentru dezvoltarea copilului în epoca prenatală	Carne, ficat, ouă, icre, cereale încolțite (partea cleioasă a cerealelor), foile de varză, fasole, mazăre verde, tărâțe de grâu	Se dizolvă în grăsimi. Rezistă la căldură. Este distrusă de oxigen și de razele solare ultraviolete
K	Antihemoragică Ajută la coagularea sângelui	Ficat, ouă, carne de găină, varză verde, spanac, mazăre, fasole verde, morcovi, conopidă, măceș,	Se dizolvă în grăsimi. Este distrusă de lumină și alcalin. Sensibilă la acțiunea aerului dând un produs colorat, galben

		roșii, fragi, căpșuni, zmeură. În toate frunzele verzi, chiar ofilite	
B1	Factor antinevritic Întreține funcțiunea normală a sistemului nervos central și periferic. Întreține funcțiunea normală a inimii Lipsa vitaminei B1 provoacă nevralgii, sciatică, reumatism, dureri de cap, moleșeală, amorțiri, boli de piele, mâncărimi, constipație etc.	Drojdie de bere, orz încolțit, tărâțe de grâu, de orez, făină de ovăz, fulgi de ovăz, făină de secară, pâine de grâu integrală, cărnuri, ficat, pește, icre, lapte, gălbenuș de ou, linte, fasole uscată, alune, nuci, sparanghel, varză morcovi prune, portocale.	Se dizolvă în apă. Sensibilă la razele ultraviolete. Prin fierberea alimentelor o bună parte, 20–50 %, trece în zeamă. Consumarea zemii în care au fiert legumele aduce importante cantități de vitamina B1. Fierberea legumelor în abur împiedică în mare măsură distrugerea vitaminei B1. La prepararea alimentelor în restaurante pierderile găsite au variat până la 75 %, din care 20 % la fierbere, 25 % în apa în care au fiert, 25 % în timpul de la preparare la consumare. La legumele care conțin amidon (cartoful) cantitatea pierdută este neînsemnată, deoarece amidonul absoarbe vitamina B1*. Prin uscare pierderea este relativ mică Conservarea prin înghețare nu modifică mult conținutul în vitamină B1. Întrebuințarea bicarbonatului mărește puterea de distrugere.
B2	*Factor de creștere*	Drojdie de bere, ficat, rinichi, lapte, ou, laptele praf, cărnuri, pește, cereale	Se dizolvă în apă. Se distruge prin fierbere în mediu alcalin. Rezistă la fierbere (6 ore, la 120°C nu distruge decât o neînsemnată fracțiune). Lumina distruge vitamina B2. Laptele trebuie păstrat la întuneric, în oale sau sticle de culoare

			închisă. La frig, pierderi moderate. Afumarea nu distruge vitamona B2**).
PP	*Antipelagroasă* (PP – preventiv) pelagros)	Drojdie de bere, carne, inimă, ficat, rinichi, pește, lapte, lapte praf, sânge, creier, tărâțe de cereale, cereale încolțite, varză roșie, mazăre, sfeclă roșie	Rezistă la fierbere până la 120°C. Se dizolvă în apă
H	*Factor cutanat.* Ajută la funcțiunea normală a pielii Previne chelia timpurie Deducții în urma observațiilor clinice: Joacă rol în reglarea hormonilor; în funcția intestinului gros; sub formă de unguent se aplică pe piele pentru a o proteja împotriva iradierilor solare intense	Drojdie de bere, ficat și rinichi de vacă, lapte, lapte praf, cartofi, tărâțe de orez	
M	*Contra anemiei pernicioase*	Drojdie de bere, ficat, mușchi, cereale încolțite	
P	*Factor dietetic*	Lămâie, portocale (mai ales în coajă), caise, măceș, grepfrut, ardei, salată, nuci verzi, varză, roșii, morcovi	
C	*Antiscorbutică și antianemică*	Măceș, pătrunjel, mărar, hrean, coajă de nucă verde, ardei verde, lămâi, portocale, agrișe negre, varză, spanac, roșii, ridichi praz. Toate fructele acrișoare, coacăze, etc. Ficat, rinichi, icre negre, muguri de brad	Se dizolvă în apă Se oxidează foarte repede în prezența oxigenului. Prin oxidare își pierde toate proprietățile. Nu se distruge la fierbere la temperatură ridicată în mediu acid, de scurtă durată și fără contact cu aerul, chiar la 120°C Fructele acrișoare își păstrează vitaminele atunci când sunt păstrate în coaja lor. Rezistă în murături. Sarea de bucătărie ajută la

			păstrarea vitaminelor în alimente Prin păstrare, vegetalele verzi pierd o cantitate importantă din vitamina C, de unde necesitatea de a le culege puțin înainte de consumare Fierberea cu bicarbonat de sodiu distruge o mare cantitate de vitamine din alimente. Prin înghețare pierderea este minimă. Vasele de cupru oxidează și distrug vitamina G. Vasele de aluminiu, smălțuite, de sticlă se recomandă

*) Dr. Laureațiu Chioșa și Dr. Maur Neumann. Vitamine și antivitamine, p. 178.

**) Dr. Laureațiu Chioșa și Dr. Maur Neumann, Vitamine și antivitamine. p. 210.

Observație. Conservarea produce modificări în conținutul de vitamină C, variabile de la un fruct la altul, de la o specie la alta. Un procedeu obișnuit de conservare a fructelor, dar mai ales a legumelor este uscarea, care dacă se face în prezența aerului provoacă o distrugere masivă, aproape completă a vitaminei C. Pentru acest motiv, industria alimentară utilizează uscarea în mediu de gaze inofensive, astfel încât pierderile de vitamină C să fie minime. Prin evaporare (uscare în curent de aer cald) sucurile de fructe și lichidele din legume conținând vitamina C pierd maximum 20% din această vitamină. Pentru conservarea alimentelor se procedează la o ridicare bruscă a temperaturii de evaporare, care distruge repede fermenții, fără o distrugere importantă a vitaminei C *).

*) Dr. Laurențiu Chiosa și Dr. Maur Neumann, Vitamine și antivitamine, p. 402.

IGIENA BUCĂTĂRIEI

Bucătăria este laboratorul casei, unde gospodina plămădește și chibzuiește hrana zilei necesară pentru menținerea sănătății familiei. În acest colț al gospodăriei se cere igiena cea mai desăvârșită.

Tot în bucătărie se realizează cele mai însemnate economii, dacă gospodina este pricepută și știe să le facă toate cu rost.

Pentru a economisi banii și timpul, pentru ca o igienă perfectă să domnească în bucătărie, gospodina trebuie să se deprindă ca orice obiect întrebuințat, să fie imediat spălat și pus la locul lui.

În bucătărie trebuie să existe în permanență un vas cu leșie săpunită. Nu există alt mijloc mai bun pentru curățirea oricărui fel de vas de bucătărie, ca leșia, săpunul și prafurile care se găsesc în comerț care curăță repede și dezinfectează perfect. Din timp în timp vasele de bucătărie trebuie chiar să se fiarbă în leșie.

Lingurile cu care se gustă mâncarea se țin într-un vas sau într-un borcan la îndemână și nu se lasă pe masă sau în cratițele cu mâncare.

Resturile de la curățirea zarzavaturilor și a altor alimente nu se țin în bucătărie decât atât timp, cât se curăța alimentele. Păstrarea lor mai mult constituie un focar de infecție, mai ales vara. Muștele, gândacii etc. Sunt atrași de mirosul și umezeala produsă de aceste resturi.

Dacă vasele cu care se lucrează în bucătărie sau vasele de sufragerie nu sunt curățate imediat și dacă sunt lăsate peste zi sau peste noapte nespălate, formează cuibare de fermenți și atrag muștele și gândacii. O adevărată gospodină nu are niciun vas murdar din momentul când a terminat prepararea prânzului.

Mesele, fundurile etc. se spală cât mai des. Sertarele se spală și se scutură cât mai des de fărâmituri și resturi.

Toate alimentele ca: pâinea, untul, brânza, carnea etc., precum și toate cratițele și oalele cu mâncare se țin totdeauna acoperite.

Zarzavaturile și alimentele aduse în plus de la cămară sau de la pivniță se vor așeza la loc imediat.

Pentru a păstra o cât mai riguroasă curățenie, zarzavaturile se vor curăța pe jurnale în care se vor strânge resturile.

Pentru alimente cu miros caracteristic, de exemplu pentru lapte, pentru ceai, pentru ceapă etc. trebuie să existe vase și funduri speciale.

Într-un colț al bucătăriei sau într-un dulap se vor găsi în permanență două farfurii mici de tablă sau de pământ cu moloz sau cu cenușă curată, sau prafuri din comerț, pentru a fi la îndemână ori de câte ori este nevoie.

Resturile de grăsime rămase de la prăjit și resturile de mâncare se vor păstra în vase bine acoperite, ferite de

umezeală și de căldură.

Toate resturile de mâncare sau de alimente se strâng și se întrebuințează. Nu se va risipi niciun gram, nicio picătură. Unele alimente se prefac și se servesc a doua zi la masă. Resturi, cum sunt cojile de la zarzavaturi, frunzele etc. se întrebuințează la hrana unor animale, iar în lipsa acestora, se ard în sobă sau se aruncă la lada de gunoi.

Cârpele de vase și de bucătărie au un rol însemnat pentru menținerea igienei. Nu se țin murdare și nu se țin umede deoarece produc miros greu și atrag gândacii și muștele. Într-o gospodărie bine întreținută nu există niciodată cârpe negre. Pentru a economisi cârpele se pot folosi cât de mult jurnale la curățirea vaselor, a mașinii de bucătărie, a lămpii de gătit sau a aragazului.

Niciodată nu se lasă bucătăria necurățată peste zi sau peste noapte. În timpul zilei bucătăria se aerisește des și ori de câte ori se formează vapori din cauza oalelor care fierb pe aragaz sau pe lampă.

Un săpun și un prosop nu trebuie să lipsească, pentru ca gospodina să se poată spăla pe mâini, de câte ori este nevoie.

Hârtiile provenite de la cumpărături se păstrează și se folosesc la curățirea mașinii, a vaselor etc. Nici într-un caz nu se aruncă la gunoi, ci se ard iarna în sobă, vara la baie, odată cu celelalte resturi de zarzavat. Gunoiul depozitat în lada de gunoi trebuie să fie cât mai redus.

Găleata de gunoi indispensabilă în orice bucătărie trebuie golită în fiecare zi, curățită cu jurnale, iar din când în când spălată cu leșie.

Împărțirea și măsurarea timpului, precum și succesiunea treburilor de bucătărie, economisesc timpul și combustibilul.

Inteligența, priceperea, grija și rostul cu care lucrează gospodina, calcularea banului, a materialelor care se folosesc în bucătărie, planificarea operațiilor și a timpului, pot aduce belșugul și sănătatea familiei, iar lipsa lor aduce ruina gospodăriei și a sănătății.

MĂSURI GOSPODĂREȘTI

Înainte de a se începe pregătirea oricărui preparat trebuie să se citească cu atenție observațiile și condițiile ce se cer pentru o

bună reușită, care preced fiecare capitol. Se va consulta cu mare atenție capitolul Vitaminele.

Orice aliment care a suferit o fierbere sau o coacere la o temperatură mai înaltă își pierde principiile vii. Este deci necesară revitaminizarea preparatului.

Vitaminizarea alimentelor se face adăugându-li-se în ultimul moment un alt aliment care să conțină vitamine ca: smântână, unt proaspăt sau margarină, gălbenuș de ou, zeamă de lămâie, verdeață, ardei grași, roșii, fructe etc.

Cruditățile sunt alimentele crude cu care se variază alimentația și care aduc vitaminele necesare organismului. Se recomandă a se servi totdeauna înainte de masă.

Sosurile cu făină prăjită trebuie scoase din alimentație. Se va citi cu atenție prepararea mâncărilor calde și reci cu sosurile respective.

Degresarea mâncărilor înseamnă înlăturarea grăsimii adunate la suprafața mâncării, după ce este gata. Se trage cratița pe colțul mașinii și când grăsimea s-a ridicat la suprafață, se ia cu o lingură. La fel se degresează și sosul de la fripturi și se întrebuințează la alte preparate.

Degresarea este necesară deoarece grăsimile introduse în organism mai mult decât trebuie îngreunează digestia, împiedică buna funcționare a organismului, predispunându-l la diferite boli ce pot avea consecințe grave.

Toate preparatele capătă un gust mai pronunțat dacă se întrebuințează grăsimi amestecate: ulei și untură, iar untul se adaugă când preparatul este gata.

Unele preparate în foaie dau un aliment deosebit ca gust și ca prezentare.

Baia de apă este un vas cu apă fierbinte în care se ține vasul cu mâncare, spre a se păstra mai mult timp mâncarea caldă fără să scadă prea mult și fără să se ardă. Se recomandă în special pentru încălzirea mâncărilor la aragaz.

Iaurtul înlocuiește drojdia de bere la unele aluaturi și le face chiar mai fragede.

Praful de copt este un praf care se întrebuințează pentru a face să crească aluaturile. Se găsește în comerț.

Margarina înlocuiește cu succes untul mai ales la unele prăjituri.

Laptele praf înlocuiește laptele la orice preparat.

Vasele de Iena sunt vase din sticlă specială care merg la cuptor fără să se spargă, ele se găsesc în comerț. Vasele de Iena pot fi înlocuite cu vase de teracotă, care de asemenea se găsesc în comerț.

Gratinare înseamnă rumenirea unor preparate la cuptor.

Mențiune. Cantitățile de alimente indicate în rețetele din carte sunt pentru 6 persoane. Ele sunt relative, mai ales pentru legumele care se cumpără cu bucata. Aceste cantități reprezintă o medie și sunt în funcție pe de o parte de vârsta, sexul, munca depusă și pofta de mâncare a persoanelor consumatoare, iar pe de altă parte, de mărimea fiecărei bucăți. Gospodina se va orienta și își va stabili cantitatea în raport cu cerințele familiei. (Tabela 1).

Tabela 1

Unități de măsură în gospodărie

Măsura	Făină	Griș	Mălai	Zahăr	Orez	Vin sau oțet	Ulei	Grăsime	Sare
	În grame								
1 lingură rasă	16	20	20	25	25	20	20	40	25
1 linguriță rasă	4	5	5	6	6	-	-	-	6
1 pahar mare	110	170	125	210	210	240	240	-	-

SUPE DE LEGUME STRECURATE, SUPE DATE PRIN SITĂ SAU CREME, CIORBE, BORȘURI

Reguli de observat

Se pun la foc cu apă rece.

Trebuie foarte bine fierte.

La legumele verzi, sarea se pune de început.

La legumele uscate, sarea se pune după ce a plesnit pojghița (celuloza).

Pentru gust și vitamine se adaugă în momentul când se aduc la masă, fie puțin unt sau margarină, fie smântână, gălbenuș de ou, zeamă de lămâie sau aguridă și verdeață.

Dacă supa se drege cu gălbenuș de ou, acesta se adaugă în momentul când se servește la masă și numai în atâta cantitate de supă câtă se consumă. Dacă supa se mai încălzește după ce s-a dres, oul se taie. Ca să nu se taie oul, supa dreasă se încălzește în baia de apă.

Gălbenușurile pentru dres se freacă mai întâi cu sare și apă.

Supele date prin sită se prepară fie numai dintr-un singur fel de zarzavat, fie asociate, în cantități egale, de exemplu: ceapă cu cartofi, țelină cu cartofi, praz cu cartofi. Se prepară la fel ca și celelalte supe.

Toate supele date prin sită sunt mult mai gustoase și își măresc valoarea alimentară dacă în zeama în care au fiert legumele se adaugă lapte, cel mult în cantități egale, iar în momentul în care se servesc, se adaugă și o bucată de unt, margarină sau smântână.

În cazul când în aceste supe se adaugă lapte, zarzavatul se fierbe cu apă mai puțină, iar lichidul se îndoiește cu lapte.

Pentru borșuri, zarzavatul se fierbe mai întâi în apă cât cuprinde zarzavatul, iar borșul se adaugă numai după ce a fiert bine zarzavatul.

O parte din verdeață, pătrunjel, mărar, ardei și roșii, în afară de cele ce s-au pus să fiarbă cu legumele, se dau prin mașina de carne și se adaugă după ultimul clocot. Pătrunjelul se mai presară și în momentul când se dă supa la masă. Frunza de țelină dă de asemenea gust deosebit ciorbelor.

Fasolea uscată fierbe mult mai ușor dacă se pune la muiat din ajun în apă rece.

Zeama în care au fiert legumele și care rămâne de prisos nu

se aruncă, ci se întrebuințează la pregătirea sosurilor.

Supele date prin sită se servesc cu mici cuburi de pâine prăjită. Cine dorește presară pe deasupra și brânză rasă.

Toate supele date prin sită se pot prepara fierbându-se leguma respectivă în zeamă de zarzavat fiert și strecurat.

Supele-creme preparate cu unt sunt mult superioare celor preparate cu margarină.

La supele-creme, făina nu se prăjește, ci se amestecă în grăsime și se toarnă imediat în piureul de legume.

Legumele pentru supele-creme se fierb într-o cantitate mică de apă, așa fel ca să predomine laptele. Cu cât au mai mult lapte, cu atât sunt mai gustoase și mai hrănitoare.

SUPE STRECURATE ȘI CREME DE LEGUME ȘI ZARZAVAT

1. Supă strecurată

2 morcovi, 2 păstârnaci, 1 țelină, 2 cepe, 1/4 de varză albă, 4 cartofi, sare.

Se curăță zarzavatul și se taie în bucăți mari. Se pune la fiert cu apă rece și sare. Apa se socotește cam câte 1/2 litru de persoană, ținând seamă că prin fierbere se evaporă jumătate și rămâne câte o farfurie pentru fiecare. Când zarzavatul a fiert bine, se strecoară, și zeama obținută, care trebuie să fie limpede, se servește cu pâine prăjită sau cu griș, gălușți de brânză etc. Zarzavatul fiert se poate servi cu unt, smântână sau rece cu maioneză ori numai cu ulei și lămâie.

2. Supă-cremă de cartofi

1 kg cartofi, 1/2 litru lapte, 2 linguri unt sau margarină, 1 linguriță făină, sare.

Cartofii curățați de coajă se pun la fiert în apă rece cu sare. Se potrivește cantitatea de apă, ca să nu rămână prea mult lichid după ce au fiert cartofii. Cartofii bine fierți se dau prin sită, apoi, în oala în care se prepară supa, se pune untul la topit, se adaugă cartofii, zeama în care au fiert și laptele. Se potrivește de sare. Se mai dau câteva clocote și se servește fie cu pâine prăjită, fie cu bucățele de brânză pe deasupra. Se mai adaugă puțin unt sau margarină și smântână în momentul când se servește. Cine dorește poate drege supa și cu un gălbenuș de ou.

3. Supă-cremă de fasole uscată

300 g fasole, 3 linguri ulei, sare.

Se alege fasolea, se spală și se pune la fiert cu apă rece. După primul clocot, se înlocuiește apa în care a fiert cu altă apă fierbinte. Când fasolea este bine fiartă, se scurge de zeamă, se dă prin sită. Se pune uleiul la încălzit în vasul în care se prepară supa, se adaugă fasolea dată prin sită, se subțiază cu zeama în care a fiert, se potrivește de sare și se mai lasă să dea câteva clocote. Se servește cu pâine prăjită. Se mai poate prepara și cu unt și lapte.

4. Supă-cremă de mazăre uscată

Se prepară la fel ca supa de fasole cu deosebire că nu se schimbă prima apă de la fiert.

5. Supă-cremă de linte

Se prepară la fel ca supa de fasole uscată, cu deosebire că nu se schimbă prima apă de la fiert.

6. Supă-cremă de zarzavat amestecat cu legume

2 morcovi, 2 pătrunjei, 1 păstârnac, 1 țelină, 2 cepe, 2 cartofi, fasole și mazăre verde, 2 linguri unt, sare.

Zarzavatul și ceapa curățate se pun la fiert cu apă rece și sare. Când sunt bine fierte, se trec prin sită. Se topește untul în vasul în care se prepară supa, se adaugă zarzavatul trecut prin sită și se subțiază cu zeama în care a fiert. Se potrivește de sare. Se mai lasă să dea câteva clocote. Se servește cu pâine prăjită, unt sau margarină și smântână. Cine dorește poate pune și bucățele de brânză.

7. Supă-cremă de conopidă

1 conopidă, 300 g cartofi, 2 linguri unt sau margarină, 1/4 litru lapte, 1 linguriță făină, sare.

Se fierb cartofii și conopida în apă cu sare. Bine fierte, se trec prin sită, afară de câteva mici buchețele de conopidă, care se lasă la o parte. Se pune untul la topit, se adaugă făina și se lasă să se albească numai puțin. Se toarnă piureul de cartofi și de conopidă, se subțiază cu zeama în care au fiert și se adaugă și laptele. Se pun buchețelele de conopidă păstrate și se lasă supa să mai dea câteva clocote. Se servește cu pâine prăjită, brânză și unt, adăugate în ultimul moment. Se mai poate drege și cu gălbenuș și smântână.

8. Supă cremă de spanac

1 ¼ kg spanac, 100 g unt, 1/2 litru lapte, 1 lingură făină.

Se curăță spanacul, se spală în mai multe ape ca să se curețe bine de nisip. Se pune la fiert cu apă clocotită și sare, într-un vas descoperit, ca să-și păstreze culoarea verde. Când a fiert, se strecoară și se trece prin sită. Se pune untul să se topească în oala în care se prepară supa, se adaugă făina, se amestecă puțin și se toarnă spanacul dat prin sită. Se subțiază cu zeama în care a fiert și cu lapte. Se potrivește de sare și se lasă să mai dea câteva clocote. Cine dorește poate servi supa-cremă de

spanac dreasă cu gălbenuș de ou și cu smântână și presărată cu cașcaval sau cu brânză.

9. Supă-cremă de ștevie, lobodă, urzici

Se prepară la fel ca supa-cremă de spanac. La supa de urzici, în afară de făină se mai adaugă și puțin mălai.

10. Supă-cremă de mazăre verde

1 kg mazăre boabe, 2 linguri unt, 1/2 litru lapte, sare.

Se fierbe mazărea cu apă clocotită și sare. Se scurge de apă, se trece prin sită, se subțiază cu zeama în care a fiert și cu lapte, se potrivește de sare, se lasă să mai dea câteva clocote, apoi se servește dreasă cu gălbenuș de ou, smântână și cu unt proaspăt deasupra, adăugate în momentul când se servește la masă.

11. Supă-cremă de praz

5–6 fire de praz, 1 lingură grăsime sau unt, 1/2 lingură de făină, 1 pahar lapte, sare.

Se taie prazul în bucăți subțiri, se înăbușă în grăsime, se adaugă făina și se stinge cu apă sau cu zeamă de zarzavat fiert. Se lasă să fiarbă bine ca să se poată trece prin sită. După ce s-a trecut prin sită, se subțiază cu lapte și se mai pune să clocotească foarte puțin, se pune sare. Se adaugă puțin unt sau margarină și cine dorește și smântână. Se servește cu pâine prăjită și brânză rasă pe deasupra. Se poate pune la fiert fără să se înăbușească.

12. Supă-cremă de ceapă

Se pregătește ca și supa de praz.

13. Supă-cremă de chimen

2 l supă de zarzavat, 100 g unt sau ulei, 2 linguri făină, 2 linguri chimen, sare.

Se încinge untul sau uleiul, se adaugă făina, se lasă să se rumenească puțin și se adaugă chimenul pisat. Se stinge cu zeamă de zarzavat pregătită mai din vreme, se sărează și se lasă să fiarbă 10–15 minute. Se servește cu cuburi de pâine prăjită.

Ca să fie supa mai gustoasă și mai hrănitoare, se poate înlocui zeama de zarzavat cu zeamă de carne.

14. Supă de salată verde

4–5 bucăți de salată verde, lobodă, ștevie, spanac și orice alte verdețuri în total 250–300g, 2–3 cepe, 2 l apă sau zeamă de zarzavat, 1–2 linguri unt sau orice grăsime, 2 gălbenușuri, 1 ceșcuță orez, sare.

Salata, ceapa și toate verdețurile se taie mărunt și se înăbușă în unt, se adaugă orezul și se mai înăbușă toate la un loc 5 minute și apoi se stinge totul cu apă sau zeamă de zarzavat sau chiar de carne. Se lasă să fiarbă o jumătate de oră. Înainte de a se servi, se drege cu gălbenușurile bătute și se servește cu cuburi de pâine prăjită.

15. Supă-cremă de orez

1 pahar orez, 2 cepe, 2 linguri unt, 1/2 litru lapte, 2 ouă.

Se înăbușă ceapa tăiată mărunt într-o lingură de unt, se adaugă orezul, sarea, apoi apă sau zeamă de oase și se lasă să fiarbă bine cam o oră. Când orezul este bine fiert, se trece prin sită, se adaugă zeama rămasă și laptele. Se mai dă puțin în clocot și se drege cu ou. Înainte de a se servi la masă se adaugă restul de unt.

16. Supă-cremă de țelină

3–4 bucăți țelină, 3–4 cepe, 3–4 cartofi, unt, 1 linguriță făină, sare, lapte.

Se fierbe ceapa și țelina; cartofii se pun mai târziu la fiert. Se trec toate prin sită, se adaugă zeama în care au fiert, laptele și sarea.

Se mai da un clocot și se servește cu unt proaspăt și, după gust, cu cașcaval ras.

17. Supă-cremă de varză de Bruxelles

500 g varză, 3–4 cepe, 1 lingură făină, 2 lingurițe unt, sare, lapte.

Se alege varză tânără, proaspătă, se curăță de foile galbene și se fierbe în apă clocotită. Se procedează ca la supa-cremă de țelină.

CIORBE

Ciorbele se prepară dulci sau acrite cu aguridă, corcodușe sau prune verzi, zeamă de lămâie sau oțet

Ele pot fi servite, după gust, simple sau drese cu gălbenuș și smântână.

18. Ciorbă de zarzavat și legume

1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, 3 cepe, 4 cartofi, o mână de fasole verde, 4–5 roșii, 2 ardei, 1 dovlecel, 1 vânătă, 1/4 varză, 2 linguri unt sau margarină, pătrunjel verde, sare.

Tot zarzavatul se curăță și se taie: ceapa se taie mărunt, morcovul, pătrunjelul și țelina în fire subțiri, dovleceii, vânăta, cartofii în bucăți, roșiile și ardeii în felii. Se recomandă ca roșiile să se opărească și să se curețe de pieliță. Zarzavatul astfel tăiat se sărează și se înăbușă cu unt, afară de cartofi, roșii și ardei. Când zarzavatul s-a muiat, se adaugă cartofii și apă rece și când este aproape fiert, se adaugă o parte din ardei și roșii, iar restul dat prin mașină se adaugă după ultimul clocot.

Se servește cu pătrunjel verde sau, după gust, se poate drege cu un gălbenuș de ou și smântână, iar înainte de a se servi la masă, se adaugă zeamă de lămâie.

19. Ciorbă de cartofi

1 kg cartofi, 4 cepe, verdeață, roșii, sare, ardei verzi.

Cartofii curățați și tăiați în bucăți se pun să fiarbă cu apă rece, sare și ceapă tăiată mărunt. Când au fiert, se adaugă o parte din pătrunjelul verde tăiat mărunt. Se drege cu gălbenuș de ou, smântână și zeamă de lămâie. Vara se adaugă roșii și ardei. Înainte de a se servi, se presară cu restul de pătrunjel verde tăiat mărunt.

20. Ciorbă de lobodă

1 kg lobodă, 2 cepe, 3 linguri orez, sare, verdeață, 4 linguri smântână, 2 gălbenușuri și o lingură de unt sau margarină.

Loboda curățată și bine spălată se fierbe în apă clocotită cu sare odată cu ceapa tăiată mărunt. Se adaugă și orezul, iar când totul este fiert, se drege cu gălbenuș de ou, smântână și se adaugă pătrunjel verde tocat. Se poate servi și fără a fi dreasă, iar untul se poate înlocui cu ulei.

21. Ciorbă de vârf de hamei

Se prepară la fel ca ciorba de lobodă. Se poate prepara și fără niciun fel de grăsime.

22. Ciorbă de roșii I

1 1/2–2 kg roșii, 3 cepe, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, o mână de fasole grasă, 2–3 cartofi, verdeață, 1 lingură zahăr, 2 linguri orez, 3 linguri ulei, sare.

Roșiile, zarzavatul și jumătate din cantitatea de ceapă se spală, se taie și se pun la fiert cu apă rece și sare. Când sunt bine fierte se trec prin sită, iar zarzavatul se taie în bucăți mici. Separat se înăbușă în ulei restul de ceapă tăiată mărunt, fasolea tăiată bucățele și orezul. Se picură apă și când fasolea este bine fiartă, se adaugă zeama de roșii și zarzavatul fiert, ardei copți curățați de pieliță și tăiați felii, 1-2 ardei cruzi. Se adaugă zahărul. Se servește cu pătrunjel verde tocat și un pahar de zeamă de roșii crude.

Se mai poate prepara și cu toată cantitatea de ceapă pusă la fiert odată cu fasolea.

23. Ciorbă de fasole uscată

300 g fasole uscată, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, cimbru, 2 cepe, sare, pătrunjel verde.

Fasolea aleasă se spală și se pune la muiat din ajun în apă rece. A doua zi se pune la fiert în altă apă rece. Când dă primul clocot, se schimbă apa, înlocuindu-se cu alta fierbinte. Se adaugă ceapa tăiată mărunt. În momentul când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă zarzavatul tăiat în fire subțiri. Sarea se adaugă numai când a plesnit pielița fasolei. În timpul verii, se adaugă felii de roșii și de ardei. Se servește cu pătrunjel verde sau cu mărar verde tocat.

24. Ciorbă de linte

½ kg linte, 1 morcov, 2 cepe, 1 pătrunjel, 1 căpățână de usturoi, 1 fir cimbru, sare.

Lintea aleasă și spălată se pune la fiert în apă rece. După primul clocot, se adaugă zarzavatul curățat și tăiat în patru, usturoiul întreg, sarea și cimbrul. Când lintea este bine fiartă, se

servește cu pătrunjel verde tocat. Se mai poate servi și cu unt sau cu ulei.

25. Ciorbă de dovlecei

6–8 dovlecei tineri, 2 legături pătrunjel, 2 legături mărar, 2 cepe, 4 legături ceapă verde, 4 roșii, 4 ardei.

Dovleceii curățați de coajă se taie în bucăți mici și se pun la fiert cu apă rece, ceapă tăiată mărunt și sare, iar când sunt aproape fierți, se adaugă roșiile felii, ardeiul, ceapa verde tăiată mărunt și verdeața. Se poate servi cu ou, smântână și zeamă de lămâie.

26. Ciorbă de roșii II

2 kg roșii, 2 cepe, 1 ceașcă orez, 1 lingură zahăr, 2–3 linguri ulei, pătrunjel verde, sare.

Ceapa tăiată mărunt se pune să fiarbă cu apă rece. După câteva clocote se adaugă roșiile și se lasă să fiarbă bine. Se trece totul prin sită. Separat se înăbușă orezul în ulei, se picură puțină apă fierbinte și apoi se pune la fiert. După ce a scăzut apa și este aproape fiert, se toarnă orezul în zeama de roșii strecurată și se fierbe bine. La urmă se adaugă zahărul și se servește cu pătrunjel verde tocat mărunt, un pahar de zeamă de roșii crude și ardei dați prin mașina de carne împreună cu frunze de țelină, toate adăugate în ultimul moment pentru a revitaminiza ciorba.

Umplerea borșului (v. 495).

Borșurile drese cu smântână și ou sunt excelente.

27. Borș de dovlecei

6 dovlecei tineri, 2 legături pătrunjel, 2 legături mărar, 4 cepe, 2 legături ceapă verde, 4 roșii, 4 ardei, 1l borș.

Se curăță dovleceii, se taie bucățele, se pun la fiert cu apă rece cât să-i cuprindă, ceapă tăiată mărunt și sarea necesară, iar când dovleceii sunt fierți, se adaugă borșul, se potrivește de acru și, după ultimul clocot, se adaugă felii de roșii, ardei și verdeață. Se drege cu gălbenuș de ou și smântână. Se servește cu pătrunjel verde tocat mărunt.

Toate borșurile trebuie bine sărate.

28. Borș de fasole verde

1 kg fasole verde, restul de cantități aceleași ca la borșul de dovlecei.

Se prepară la fel ca borșul de dovlecei (v. 27).

29. Borș de cartofi

1 kg cartofi, restul de cantități aceleași ca la borșul de dovlecei.

Se prepară la fel ca borșul de dovlecei (v. 27). Se adaugă și o crenguță de cimbru.

30. Borș de urzici cu hamei

1 kg urzici, ½ kg hamei, 4 cepe, 1 lingură orez, sare,1l borș.

Urzicile alese și bine spălate se pun la fiert în apă clocotită cu sare și ceapă tăiată mărunt. Orezul și vârfurile de hamei se adaugă în momentul când urzicile sunt fierte numai pe jumătate. Borșul se adaugă la urmă, după ce au fiert toate zarzavaturile și se potrivește de acru după gust. Se servește fie simplu, fie dres cu gălbenuș de ou și smântână.

31. Borș de sfeclă

2 sfecle potrivit de mari, 4 cartofi, 4 cepe, 2 legături pătrunjel, o crenguță cimbru, sare, 1l borș.

Se curăță sfecla, se taie fire lungi, se dă sare și se lasă să stea puțin ca să lase zeamă. Se stoarce, se pune la fiert cu ceapă tăiată mărunt și când este de ajuns de fiartă se adaugă cartofii fierți bucăți. Se mai lasă să dea un clocot și se acrește cu borș. Se adaugă verdeață, crenguța de cimbru și la urmă de tot zeama scursă de la sfeclă. Se servește rece.

32. Borș de fasole uscată

300 g de fasole uscată, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, 3 cepe, pătrunjel verde, sare, 1l borș.

Fasolea se spală și se pune la muiat din ajun. A doua zi se pune la fiert cu apă rece. După ce a dat primul clocot se aruncă apa în care a fiert și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Se pune din nou la fiert până ce plesnește pielița, se adaugă sarea, zarzavatul tăiat în fire subțiri și ceapa tăiată mărunt. Borșul se adaugă numai după ce fasolea a fiert pe deplin, se mai lasă să dea un clocot și se servește cu leuștean și pătrunjel verde tocat mărunt.

33. Borș de fasole uscată cu mânătărci

¼ kg fasole, 200 g mânătărci, 2–4 cepe, 1 morcov,1 pătrunjel, 1 păstârnac, sare, 1l borș.

Mânătărcile sau hribii se spală de cu seară în apă rece și se pun la muiat până a doua zi cu apă călduță. Fasolea se alege, se spală și se pune de asemenea la muiat tot din ajun. A doua zi se pune la fiert fasolea, se lasă să dea un clocot și se schimbă apa cu alta tot fierbinte; ceapa și zarzavatul tăiate mărunt precum și sarea se adaugă numai după ce fasolea a fiert pe jumătate. Se scot mânătărcile din apa în care s-au muiat, se spală bine cu apă rece, se taie felii subțiri și se pun la fiert cu apa în care s-au muiat, strecurată printr-o cârpă curată.

Când și fasolea și mânătărcile sunt fierte, se pun în același vas, se adaugă borșul potrivindu-se de acru, și se mai lasă să clocotească. Se servește rece cu pătrunjel verde tocat mărunt.

34. Borș de zarzavat

4–5 cepe, 2 morcovi, 2 pătrunjei, 3–4 cartofi, sare,2 păstârnaci, 1l borș.

Toate zarzavaturile tăiate în fire subțiri se pun la fiert cu apă

rece, cu ceapa tăiată mărunt și sarea necesară. Cartofii tăiați bucăți se adaugă când zarzavatul este aproape fiert. Borșul se adaugă numai după ce au fiert toate bine. Se prepară la fel cu borșul de dovlecei (v. 27). Se mai adaugă orez sau macaroane, după gust.

SOTEURI, LEGUME CU SMÂNTÂNĂ, PIREURI ȘI SUFLEURI SĂRATE

SOTEURI

Reguli de observat

Soteurile trebuie servite la masă fierbinți, cu o culoare frumoasă, bine fierte, cu legumele întregi, nezdrobite, nu prea scăzute, iar untul se adaugă în ultimul moment.

Pentru a menține culoarea verde, condiția principală este ca legumele să fiarbă direct în apă clocotită cu sare, la foc repede și neacoperite. Se fierb într-o cantitate mică de apă, atât cât să le acopere și să nu mai rămână lichid, după ce au fiert.

Pentru ca legumele albe să-și mențină culoarea, se fierb acoperite, în apă clocotită cu sare și puțin lapte.

Pentru a nu se sfărâma și pentru a le păstra sărurile minerale și vitaminele, cea mai bună metodă este de a le fierbe în abur, în vasul special cu găuri ce se găsește în comerț. După ce sunt bine fierte, se trec legumele într-o crăticioară, se adaugă puțin unt proaspăt și se țin pe baia de apă până ce sunt servite la masă.

Dacă nu avem vas special, vezi instrucțiuni la Cap. Vitaminele, pag. 6.

Soteurile se prepară cât mai aproape de ora mesei și se păstrează pe baia de apă.

Pentru a le mări valoarea alimentară, se dau preparatului vitaminele necesare, adăugându-se o parte din unt în ultimul moment peste soteul fierbinte.

Toate soteurile se servesc cu crochete de griș sau cu frigănele (v. 43, 44).

35. Sote de mazăre verde

1½ kg mazăre, 100 g unt, sare, mărar, pătrunjel, zahăr.

Se curăță mazărea, se așază în cratiță cu atâta lichid fierbinte (apă sau zeamă de carne), cât s-o acopere și se lasă să fiarbă până ce scade. Dacă mai este necesar se mai adaugă lichid, picurând câte puțin. Se pune zahăr după gust, sare, mărar, pătrunjel tocat mărunt. În momentul când se servește, se mai adaugă unt proaspăt. Dacă mazărea este prea tânără, se va mări cantitatea până la 2–2 ½ kg .

36. Sote de fasole verde

1½ kg fasole, 100 g unt, sare.

Se alege fasole tânără și se procedează la fel ca la soteul de mazăre, fără să se adauge zahăr.

37. Sote de morcovi

1½ kg morcovi, 100 g unt, sare, zahăr.

Se taie morcovii felii sau se dau prin răzătoarea mare și se pregătesc la fel ca soteul de mazăre (cu zahăr).

38. Sote de spanac

2 kg spanac, 100 g unt, sare.

Se alege spanacul, se îndepărtează codițele prea groase, se spală bine în multe ape, ca să nu mai aibă nisip, apoi se pune la fiert în apă clocotită și sare. După ce a fiert bine, se strecoară și se servește cu unt proaspăt pe deasupra, ca garnitură la diferite fripturi.

39. Sote de conopidă

2–3 conopide (după mărime), 100–150 g unt, sare.

Se alege conopida albă și nevătămată. Se curăță de frunzulițele verzi și se ține 10–15 minute în apă rece. Se fierbe în apă clocotită cu sare fie întreagă, fie desfăcută în buchețele și pentru a-i menține culoarea albă, se adaugă și puțin lapte. Se strecoară, se așază în vasul în care se servește și se adaugă unt proaspăt în momentul când se duce la masă.

40. Sote de cartofi

1½ kg cartofi, 200 g unt, sare.

Cel mai gustos și mai hrănitor sote de cartofi este cel fiert în abur. Cartofii nu se pot fierbe prin înăbușire la fel cu celelalte legume, ci trebuie fierți în apă cât mai multă și apoi strecurați. Prin fierbere în apă, o mare parte din sărurile minerale și vitamine rămân în zeama strecurată. De acea această zeamă nu se aruncă, ci se întrebuințează la supe, ciorbe, sosuri. Nu se ține de azi pe mâine deoarece se înnegrește. Pentru sote, cartofii trebuie să rămână întregi, după ce au fiert. Se pun într-un vas ce merge la cuptor, se adaugă untul și se păstrează în baia de apă până ce sunt dați la masă. Se servesc cu pătrunjel verde

tocat mărunt.

41. Sote de dovlecei

50 dovlecei în floare, 100 g unt, sare.

Se aleg dovlecei tineri, se curăță de floare, se spală și dacă nu se pot fierbe în abur, se fierb în apă clocotită cu sare atât cât să-i acopere când sunt fierți și bine scăzuți, li se adaugă untul. Se servesc cu pătrunjel verde tocat și se păstrează în baie de apă până ce se servesc la masă.

42. Sote de varză de Bruxelles

1½ kg varză, 200 g unt, sare.

Se aleg verzișoarele, se curăță de foile galbene, veștede și de cotoare și se spală în mai multe ape. Se fierb descoperite în apă clocotită cu sare, atât cât să le cuprindă. Dacă apa a scăzut și varza încă nu este fiartă, se mai adaugă câte puțină apă fierbinte până ce sunt suficient de pătrunse. Când verzișoarele sunt bine fierte și bine scăzute, se adaugă untul și se pune vasul în baie de apă până ce se servește la masă.

Observație. Verzișoarele trebuie să fie bine fierte, dar trebuie să rămână întregi.

43. Crochete de griș (garnitură la soteuri)

½ pahar griș, 3 pahare lapte, 1 lingură unt, 1–2 ouă, sare.

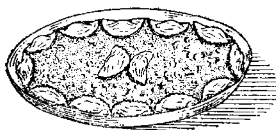
Se fierbe grișul în lapte puțin îndulcit – sau simplu – după gust, cât mai gros, așa ca o mămăligă. Se lasă să se răcorească și se amestecă bine de tot cu 1–2 ouă întregi. Se toarnă compoziția pe un fund curat presărat cu făină. Se face un rulou, care se taie în felii. Se rulează fiecare felie pe planșetă în formă de crochete și se rumenește în grăsime bine încinsă. Se pregătesc în ultimul moment și se prăjesc numai în grăsime foarte bine încinsă. Altfel grăsimea este absorbită de crochete care devin indigeste.

44. Friganele (garnitură la soteuri)

6–8 felii franzelă, 1–2 ouă, lapte cât cuprinde, 2 linguri unt.

Se taie franzela în felii nu prea subțiri și se pune să se moaie bine în lapte puțin sărat și puțin îndulcit – sau neîndulcit – după gust. Se dă fiecare bucată prin ou bătut și se trece direct în grăsimea bine încinsă. Se rumenește pe amândouă părțile. Se

prepară numai în ultimul moment, înainte de a fi servite și se prăjesc în grăsimea foarte bine încinsă, pentru a nu se îmbiba cu grăsime.



LEGUME CU SMÂNTÂNĂ

Legumele cu smântână se pot prepara fie separat fiecare legumă, fie mai multe feluri de legume la un loc.

Smântână se amestecă cu puțină făină pentru a nu se preface în unt.

45. Fasole verde cu smântână

1½ kg fasole, 1 pahar smântână, 100 g unt, mărar, sare.

Se alege fasole cât mai tânără și fără ațe. Se curăță de vârfuri și codițe, se spală și repede se pune la fiert în puțină apă clocotită cu sare, atât cât s-o acopere; când este fiartă și bine scăzută se poate prepara în două feluri:

1. Se adaugă unt și smântână peste fasolea fiartă și scăzută și se servește imediat.
2. O parte din smântână se amestecă cu o linguriță de făină, se toarnă peste legume, se adaugă puțin unt și se dă la cuptor până ce prinde o culoare frumoasă. În momentul când se servește se adaugă și restul de smântână și unt, dând astfel preparatului și vitaminele necesare.

46. Cartofi cu smântână

1 kg cartofi, 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se pot prepara în două feluri:

1. Se curăță cartofii de coajă și se fierb în apă clocotită cu sare sau în abur. Dacă sunt prea mari, se taie în sferturi și după ce au fiert se așază în vasul care merge la cuptor. O parte din smântână se amestecă cu o linguriță de făină și se toarnă peste cartofi. Se adaugă și untul și se dă la cuptor 15 minute.

2. Se fierb cartofii în coaja lor și se curăță apoi de coajă, se taie felii, se așază în vasul care merge la cuptor, se toarnă deasupra o parte din smântână amestecată cu o linguriță de

făină și se dă la cuptor. În momentul când se servesc, la ambele feluri se toarnă deasupra restul de smântână și untul.

47. Conopidă cu smântână

2–3 conopide (după mărime), 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se alege conopida albă, frumoasă și fără pete. Se curăță de frunzulițele verzi și se ține în apă rece 10–15 minute, întreagă sau despărțită în buchețele. Se fierbe în apă clocotită cu sare și puțin lapte pentru a-i menține culoarea albă; când este fiartă se scoate cu spumiera și se așază în vasul care merge la cuptor și în care se va și servi. Se toarnă deasupra o parte din smântână amestecată cu o linguriță de făină și o parte din unt și se dă la cuptor până prinde o culoare frumoasă. În momentul când se servește, se mai adaugă restul de smântână și unt.

48. Dovlecei cu smântână

50 dovlecei în floare, 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se curăță dovleceii de floare și de codițe, se fierb în apă fierbinte sărată și se prepară la fel ca fasolea verde cu smântână.

49. Varză de Bruxelles cu smântână

1½ kg varză, 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se prepară un sote peste care se toarnă smântână amestecată cu o linguriță de făină și unt. Se dă la cuptor până ce prinde o culoare frumoasă. Se servește cu restul de unt și smântână adăugate în ultimul moment.

50. Varză dulce cu smântână

1–2 verze (după mărime), 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se alege varză bine îndesată și cu foi-subțiri. Se curăță, se spală bine, se taie sferturi sau felii mai subțiri și se fierbe în apă clocotită cu sare. Se scoate, se așază în vasul care merge la cuptor. Se toarnă deasupra smântâna amestecată cu o linguriță de făină și se dă la cuptor până ce capătă o culoare frumoasă.

Se servește cu unt și cu restul de smântână pe deasupra.

51. Ciuperci cu smântână

750 g ciuperci, 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se aleg ciupercile, se curăță, se spală bine în multe ape. Se taie în felii atât ciupercile, cât și cotoarele. Se înăbușă în apă cu sare până ce fierb complet. Se adaugă smântâna simplă sau amestecată cu o linguriță de făină și unt și se dau la cuptor 15–20 minute. În momentul când se servesc, se mai adaugă smântână și unt.

52. Praz cu smântână

4–5 fire praz (după mărime), 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se alege prazul, se curăță de foile veștede, se spală, se taie bucăți și se fierbe în apă clocotită cu sare. Se înăbușă câteva minute în unt și puțin lapte. Se așază în vasul care merge la cuptor și se toarnă deasupra smântâna amestecată cu o linguriță de făină. Se dă la cuptor 15–20 minute și se servește cu unt și smântână adăugate în ultimul moment.

53. Varză dulce cu orez și smântână

1–2 verze, 3 cești orez, 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se curăță varza, se taie în sferturi sau în felii subțiri. Se pune să dea câteva clocote în apă sărată și se scurge. Orezul ales și spălat se înăbușă în unt, apoi se fierbe astfel ca să rămână bobul întreg. Se așază în vasul care merge la cuptor un rând de varză, un rând de orez, apoi iar un rând de varză, se toarnă deasupra o parte din smântână și se dă la cuptor să se rumenească. Se servește cu restul de smântână pe deasupra.

54. Varză dulce tocată cu smântână

1–2 verze, 1 pahar smântână, 100 g unt, sare, 1 linguriță făină.

Se curăță varza, se separă foile, se opăresc în apă clocotită cu sare. Se suprapun mai multe foi, se rulează și se taie cât mai fin. Se fierb în puțină apă clocotită cu sare. După ce au fiert bine și

au scăzut, se adaugă untul și smântâna. Se mai poate adăuga și bulion sau roșii.

55. Legume asortate cu smântână

1½ kg legume asortate, 1 pahar smântână, 100 g unt sare, 1 linguriță făină.

Fasole verde, dovlecei, conopidă, varză dulce, un morcov, cartofi, toate curățate și tăiate bucăți se fierb în apă clocotită cu sare. Se așază în vasul care merge la cuptor, se toarnă deasupra smântână amestecată cu o linguriță de făină și se dau la cuptor să se rumenească.

Se pot prepara și fără să se mai dea la cuptor, în acest caz însă se pun pe foc să mai dea câteva clocote.

Și într-un caz și în altul, se adaugă unt și smântână în momentul când se servesc.

PIUREURI

Reguli de observat

Bine reușite, trebuie să fie prezentate fierbinți, alifioase.

Se respectă toate condițiile de fierbere a legumelor pentru soteuri.

Trebuie lucrat cu o mare repeziciune.

Se pregătesc aproape de ora mesei, iar dacă nu este cu putință, se țin în baia de apă până ce se servesc.

Pentru ca piureurile să se poată bate bine, se va pune leguma într-o oală sau o cratiță mai mare, astfel încât să se poată lucra nestingherit.

Cum se prepară orice piureu:

Legumele se fierb și se dau prin sită. Untul se topește în vasul în care se va freca piureul și se adaugă puțină făină, care nu se rumenește, apoi se adaugă legumele. Se amestecă totul foarte bine și cât de repede și se toarnă laptele clocotit, amestecând mereu la foc potrivit până ce piureul devine spumos. În momentul când se servește, se mai adaugă și restul de unt.

Toate piureurile se prepară la fel.

56. Piure de cartofi

1½ kg cartofi, 150 g unt, lapte, sare.

Se fierb cartofii curățați de coajă în apă cât mai puțină, sărată, sau dacă este posibil în abur.

Se scurg, se trec prin sită (sau pentru economie de timp, se zdrobesc unul câte unul cu furculița în oala în care au fiert) și apoi se bat bine la un foc moale fie cu furculița, fie cu telul, adăugându-se și laptele clocotit, puțin câte puțin. Se adaugă untul, se potrivește de sare și se servește sau se ține în baia de apă. După gust se poate adăuga puțin zahăr.

57. Piure de spanac

2 kg spanac, 2 linguri unt, 1 pahar lapte, 1 lingură făină.

Se curăță și se spală bine spanacul, se fierbe în apă clocotită. Se scurge bine de zeamă, se toacă mărunt și se așază în cratiță cu unt, sau cu un sos de făină. Se fierbe până scade. În loc de sosul cu făină se poate amesteca cu smântână.

SUFLEURI SĂRATE

Reguli de observat

Toate sufleurile au la bază un amestec de făină cu zeamă de la fiertul legumelor.

Sufleurile sărate, bine reușite, sunt frumos crescute și bine rumenite. Pentru aceasta se observă următoarele reguli:

Se prepară numai cu o oră înainte de a fi servite.

Se lucrează repede.

Ouăle trebuie să fie cât mai proaspete, cuptorul bine încins.

Legumele verzi, care conțin mai multă apă, se storc printr-un tifon curat, iar zeama obținută se întrebuințează la opărit făina.

Se servesc imediat după ce s-au copt, crescute și rumenite.

Dacă se țin prea mult la cuptor, sau nu sunt servite la timp, dau îndărăt.

Unele legume se dau prin sită, altele se sfărâmă bine cu lingura.

În afară de sufleurile din legume, se mai prepară și sufleuri din ficat, creier, brânză. Toate au la bază o cantitate de făină opărită cu zeama rămasă de la fiertul legumelor sau al cărnii, și unt.

58. Sufleu de conopidă

2 conopide potrivite, 4 linguri unt sau margarină, 4 gălbenușuri, 4 albușuri, 200 g cașcaval sau brânză de oi, 4 linguri smântână, ½ pahar zeamă în care au fiert conopidele, 5 linguri făină, sare.

Din conopida fiartă ca pentru soteuri se opresc câteva buchețele frumoase, care se vor adăuga întregi, iar restul se strecoară și se sfărâmă. Amestecul de făină se prepară astfel: în zeama clocotită rămasă de la fiert se adaugă unt și sare, se toarnă făina toată deodată, se amestecă repede, apoi se lasă să se răcească. Se freacă spumă 4 linguri unt, se adaugă făina opărită, gălbenușurile, smântână, cașcavalul sau brânză jumătate rase și jumătate bucățele. Se amestecă bine și apoi se adaugă albușurile spumă. Se pune compoziția în forma unsă, se coace la foc iute. Când a crescut bine și este rumen, se servește cu cașcaval ras.

Cine dorește poate adăuga în oricare din sufleuri bucățele de zarzavat fiert, mazăre, șuncă sau parizer, cașcaval etc., în momentul când se prepară. Se servește cu unt proaspăt adăugat în ultimul moment.

59. Sufleu de spanac

1½ kg spanac, 2 linguri unt sau margarină, 2 linguri făină, 1 pahar smântână, 100 g brânză rasă, 3–4 ouă.

Se curăță spanacul, se spală în mai multe ape reci. Se pune la fiert în apă clocotită cu sare; când este bine fiert se trece prin sită sau prin mașina de carne sau se toacă pe tocător. Se prepară amestecul de făină ca la sufleul de conopidă.

Se poate micșora numărul de ouă – sunt suficiente numai 2 sau 3 – de asemenea se poate prepara și fără smântână.

60. Sufleu de dovlecei

1 kg dovlecei, 2 linguri unt, 2 linguri făină, 1 pahar smântână, 100 g brânză rasă, 2–3 ouă.

Se curăță dovleceii de coajă, se taie în bucăți și se fierb în foarte puțină apă cu sare. Se scurge apa, se mărunțesc și se procedează ca la sufleul de conopidă cu deosebire că se pune ceva mai multă făină.

61. Sufleu de fasole verde

1 kg fasole, 2 linguri unt, 2 linguri făină, 1 pahar smântână, 100 g brânză rasă, 2–3 ouă.

Se curăță fasolea, se spală, se taie cuburi cât mai mici și se fierbe în apă puțină. Mai departe se prepară la fel cu sufleul de dovlecei.

Fasolea se poate fierbe întreagă, apoi se taie după ce s-a scurs de apă. Principalul este să nu rămână zeamă în fasole.

62. Sufleu de mazăre verde

Se prepară ca sufleul de fasole verde.

63. Sufleu de pătlăgele roșii

1 ½—2 kg roșii, 100 g macaroane, 250 g cașcaval sau brânză, 2 linguri unt, 2 linguri făină, 2–3 ouă.

Se prepară un piureu mai gros de roșii, punându-le să fiarbă tăiate bucăți și apoi strecurate. Separat se fierb 100 g macaroane bine sfărâmate și după ce au fiert se amestecă cu o parte din cașcavalul ras, sau cu brânză și cu unt. Se prepară sosul alb, care se amestecă cu roșiile și cu restul din cașcavalul tăiat în cuburi. Se adaugă gălbenușurile unul câte unul și la urmă albușurile spumă. Se unge cu unt vasul care merge la cuptor. Se toarnă ¼ din compoziție, apoi macaroanele, iar deasupra restul de compoziție și se dă la cuptor.

64. Sufleu de cartofi

1½ kg cartofi, 250 g brânză, 2 linguri unt, 1 ceașcă lapte, 2–3 ouă.

Piureul de cartofi se amestecă cu puțină brânză rasă, două gălbenușuri, o ceașcă cu lapte, sare și se bate bine. Se adaugă albușurile bătute spumă. Se unge cu unt vasul care merge la cuptor, se toarnă compoziția și se coace, iar când se servește, se adaugă deasupra smântână și unt proaspăt.

SOSURI RECI ȘI CALDE
SOSURI RECI

65. Sos simplu de ulei

Ulei, sare, verdeață, oțet – zeamă de lămâie (facultativ).

Se amestecă uleiul cu sarea, pătrunjel verde tocat și zeamă de lămâie sau oțet. Se toarnă peste zarzavatul fiert și răcit, rasol de pește etc.

66. Sos de muștar

1 linguriță muștar, ulei, zeamă de lămâie – oțet (facultativ), verdeață, sare.

Se amestecă bine muștarul cu sare, se adaugă ulei, zeamă de lămâie și verdeață tocată mărunt. Se amestecă cu zarzavatul fiert, rece, sau se servește cu rasol de pește.

67. Sos de muștar cu gălbenușuri

1–2 gălbenușuri, 3 linguri ulei, 1 linguriță muștar, zeamă de lămâie, verdeață, sare.

Se freacă gălbenușul crud cu sare și muștar, până ce devine alifios. Se adaugă ulei, zeamă de lămâie și verdeață (pătrunjel, tarhon, după gust). Se servește cu legume, rasol, ouă fierte.

68. Sos maioneză

2 gălbenușuri, ¼ kg ulei, 2 linguri zeamă de lămâie sau sare de lămâie dizolvată în apă, 1 linguriță muștar.

Se freacă gălbenușurile crude bine, până se amestecă complet cu sare, muștar și puțină zeamă sau sare de lămâie. Se adaugă apoi ulei, la început puțin câte puțin, apoi în cantitate mai mare și când s-a turnat jumătate din cantitatea de ulei, se adaugă și restul de zeamă de lămâie tot câte puțin, alternându-se apoi cu uleiul până ce se termină întreaga cantitate de ulei și de lămâie. Se potrivește de sare și de acru.

Pentru ca maioneza să reușească, ouăle trebuie să fie foarte proaspete, iar uleiul de bună calitate. Muștarul și zeama de lămâie puse de la început împiedică în mod garantat să se taie maioneza și îi dau și un gust bun.

Dacă se întâmplă să se taie maioneza atunci când nu i se adaugă muștar sau lămâie, se drege în modul următor:

1) se freacă un gălbenuș crud cu sare și se adaugă puțin câte puțin în maioneză, până se termină toată cantitatea; 2) dacă totuși se va întâmplă să nu se repare, se ia un gălbenuș fiert, se fărâmițează foarte bine, se adaugă puțin câte puțin în maioneză până ce se termină; 3) o metodă și mai simplă: se adaugă 1–2 linguri de apă în maioneza tăiată și se freacă repede pe locul unde este apa.

Maioneza preparată numai cu gălbenușuri fierte este indigestă și îi lipsesc și vitaminele necesare, ce se găsesc în gălbenușurile crude.

69. Sos maioneză subțiat

Maioneză, zeamă de zarzavat, 1–2 castraveciori acri, verdeață, sare.

Maioneza se subțiază cu zeamă de zarzavat. Se mai adaugă castraveciori acri tocați, pătrunjel verde, tarhon, iar cine dorește, și capere. Se potrivește de sare și de acru. Această maioneză se servește pe lângă rasol, pește, creier, limbă, resturi de carne, zarzavaturi.

Maioneza subțiată este mai ușor de digerat.

70. Maioneză pentru acoperirea preparatelor

Pentru a obține o maioneză mai consistentă se amestecă maioneza cu aspic topit, rece. Pentru a spori cantitatea de maioneză se amestecă când este gata cu albușul bătut spumă tare.

71. Maioneză verde

Maioneză, suc verde.

Pentru a colora maioneza în verde se procedează astfel: se clocotesc câteva minute spanac, pătrunjel și ceapă verde se trec prin sită și se storc, iar sucul verde rezultat se amestecă cu maioneza, care astfel capătă o culoare frumoasă verde.

72. Sos de tarhon

Maioneză, tarhon, ceapă verde, pătrunjel verde.

La sosul maioneză se adaugă puțin tarhon, pătrunjel verde și ceapă verde, toate tăiate mărunt. Se servește pe lângă peștele rasol.

73. Sos de castraveți acri

Maioneză cu tarhon, 1 castravecior – capere.

La sosul maioneză cu tarhon, se adaugă un castravecior acru, tăiat mărunt și câteva capere. Se servește la rasolul de pește.

74. Sos de usturoi (mujdei)

2–3 căpățâni usturoi, zeamă de carne.

Se pisează câțiva căței de usturoi și se toarnă peste ei zeamă de carne sau apă fierbinte. Se servește la rasolul de găină sau de vacă, pui la frigare etc.

SOSURI CALDE

Sosurile sunt necesare în alimentație, deoarece provoacă și întrețin pofta de mâncare. De aceea nu trebuie suprimate complet, ci trebuie alese, dând fiecăruia ceea ce priește organismului său.

Sosurile trebuie preparate astfel, încât să fie perfect digestibile și să excite secreția sucurilor gastrice. De aceea vor fi evitate pe cât posibil sosurile cu făină și ceapă prăjită.

Se pot prepara sosurile astfel: grăsimea, făina și ceapa se pun odată la fiert, iar sarea se presară printre legume și carne, în momentul când se pun la fiert.

Mâncarea se mai poate prepara și fără făină, numai cu ceapă rasă care se pune odată cu carnea și zarzavatul la fiert.

Sosul se mai poate lega și astfel: se amestecă puțină făină cu apă sau cu smântână și se adaugă în mâncare spre sfârșitul fierberii.

Toate mâncările cu sos sunt mai digestibile dacă sunt scăzute la cuptor.

Sosul românesc. Sosul românesc, după vechiul procedeu se prepară astfel: se rumenește făină în grăsime și se adaugă ceapă tăiată mărunt sau întâi ceapa și apoi făina, se stinge cu apă sau zeamă de carne și se lasă apoi să fiarbă. Se toarnă peste mâncarea ce se prepară, se adaugă bulion și se lasă să mai fiarbă. Ca să fie mai fin, acest sos se poate strecura, înainte de a se pune în mâncare.

Sosurile digestibile preparate după o nouă metodă nu schimbă cu nimic gustul mâncărilor

Dăm mai jos diferite moduri de astfel încât să nu dăuneze nici

unui organism, fie sănătos, fie la dietă:

1. Se pune ceapa la fiert odată cu carnea. După ce a fiert carnea și s-au adăugat legumele respective, deci mâncarea este aproape gata, se adaugă făina desfăcută separat în apă rece sau în zeama din mâncare. Se mai lasă să fiarbă cam ½ oră.

2. Ceapa se poate înăbuși în grăsime, fără să se rumenească, picurându-i-se câte puțină apă. După ce s-a muiat ceapa, se adaugă apă mai multă și se lasă să fiarbă mult. Se strecoară în mâncare și se adaugă și făina desfăcută ca la nr. 1.

3. Sosul se poate prepara și fără ceapă, pentru persoanele care sunt la dietă și cărora le este interzisă ceapa. Se fierbe carnea, se adaugă leguma respectivă, iar la urmă făina amestecată cu apă sau cu smântână.

4. Se așază în cratiță carnea și leguma respectivă, și presară printre ele făină și ceapă tăiată mărunt, roșii și verdeață. Se pune mâncarea direct la cuptor. Acest procedeu se poate folosi numai când carnea este tânără și poate fierbe în același timp cu legumele. Acest mod de a pregăti mâncare a este cel mai ușor și dă un produs foarte digestibil.

5. Sosurile preparate cu amestec de grăsime: untură, unt, ulei, margarină sunt cât se poate de gustoase. Untul se adaugă în ultimul moment și nu se mai fierbe mâncarea.

Toate mâncările cu sos de făină sunt mult mai digestibile fierte la cuptor.

Sosurile calde se împart în trei categorii:

— Sosuri albe
— Sosuri galbene
— Sosuri roșii cu bulion

Toate sosurile albe au la bază făina neprăjită, care se stinge cu zeamă de carne, de legume, lapte sau smântână. Se adaugă o bucată de unt când sunt gata. Până la întrebuințare sosurile albe se păstrează în baie de apă.

75. Sos alb simplu

1 lingură unt, 1 lingură făină, apă.

Se pune la înfierbântat într-o tigaie o lingură de grăsime și când este bine încinsă se adaugă o lingură de făină. Se amestecă mereu la foc moale, fără ca făina să-și schimbe

culoarea. Se stinge cu apă fierbinte, care se adaugă puțin câte puțin, amestecându-se într-una ca să nu se facă cocoloașe.

76. Sos alb cu zeamă de carne

Sosul alb preparat ca în rețeta precedentă se poate stinge cu zeamă de carne de vacă, pește, pasăre etc.

77. Sos de smântână și cașcaval

8 linguri sos alb, 6 linguri smântână, 100 g cașcaval,1 lingură unt.

În sosul alb preparat fie cu apă, fie cu zeamă de carne, se adaugă la urmă cașcaval ras și câte o lingură de smântână pentru fiecare persoană. Se servește peste legume sau pește alb la cuptor.

78. Sos de cartofi

½ lingură făină, 2–3 linguri unt, 4–5 cartofi, lapte, mărar, 4–5 linguri smântână.

În sosul alb preparat cu mai puțină făină se adaugă cartofi fierți și trecuți prin mașină, cât mai fierbinți. Se amestecă mereu și repede și se adaugă câte puțin lichid: apă, zeamă de carne, lapte. Se adaugă mărar și pătrunjel verde tocat mărunt și puțină smântână. Se servește peste jumătăți de ouă fierte tari.

Se prepară numai în ultimul moment și se păstrează numai pe baia de apă.

79. Sos de lapte

2 linguri unt, 2 linguri făină, lapte, sare.

Se prepară un sos alb cu unt și două linguri de făină și se stinge cu lapte clocotit. Se poate adăuga puțină zeamă de carne și puțină smântână. Se servește peste diferite preparate care merg la cuptor ca: legume, pește etc.

80. Sos de hrean

1 rădăcină hrean, ½ pahar smântână, 1 lingură unt, oțet, sare, 1 lingură făină.

Se prepară un sos alb care se stinge cu apă, zeamă de carne sau lapte (v. 79). Se fierbe bine, se adaugă hrean ras și înăbușit în unt sau în margarină. După ce a mai fiert puțin, se adaugă

smântâna și se mai dă câteva clocote. Se dă la o parte. După gustul fiecăruia se mai poate adăuga la urmă puțin oțet clocotit cu sare și zahăr. Se servește pe lângă rasol de carne.

81. Sos de usturoi

1 lingură unt, 1 lingură făină, oțet, usturoi, sare.

Se prepară un sos alb (v. 75), la care se adaugă o linguriță de oțet și de usturoi pisat. Se lasă să fiarbă încet un sfert de oră și se servește la rasol.

82. Sos de mărar cu smântână

Sos alb, 2–3 linguri smântână, mărar, sare.

Se prepară un sos alb stins cu lapte (v. 79). Se adaugă 2–3 linguri de smântână și mărar fin tocat. Se lasă la foc domol să mai dea 2–3 clocote. Se servește la rasol sau la ouă fierte tari.

83. Sos alb pentru pește

Sos alb, 100 g cașcaval, 200 g ciuperci, 3–4 linguri smântână, 1 lingură unt.

Se prepară un sos alb (v. 75) care se stinge cu zeamă de pește și lapte. Se fierbe bine, se trece prin sită, se adaugă puțin cașcaval ras, ciuperci înăbușite în unt, puțină smântână.

În cazul că nu se poate trece prin sită, se freacă mai mult și repede.

84. Sos anghemaht

1–2 lămâi, 1 lingură făină, 1 lingură unt, seamă de lămâie, sare.

Se prepară un sos alb stins cu zeamă de carne de vițel sau de pasăre. Se adaugă zeamă de lămâie și felii de lămâie fără coajă.

85. Sos ciulama

3 linguri făină, 3–4 linguri unt, zeamă de carne.

Se prepară un sos alb cu făină în cantitate mai mare. Se stinge cu zeamă de carne sau de legume, amestecând fără încetare până fierbe bine. Se adaugă bucățile de carne și se păstrează pe baie de apă. Se poate adăuga și puțin lapte, care îi dă gust bun.

86. Sos alb pentru bușeuri

1 morcov mic, 1 țelină mică, 5–6 cartofi, pătrunjel ¼ kg mazăre, ¼ kg fasole verde, ¼ kg conopidă, ½ kg ciuperci, și în plus carne de pasăre, creier și limbă, fierte, ½ pahar smântână, 100 g cașcaval, unt făină, sare.

Se taie legumele în bucățele mici, iar carnea în fileuri.

Se prepară un sos alb care se stinge cu zeama în care au fiert zarzavaturile și carnea. Se fierbe sosul bine și se adaugă carnea, legumele și zarzavaturile, limbă, creier, ½ pahar de smântână și puțin cașcaval. Cu această compoziție se umplu bușeurile (v. 605). Se poate prepara numai cu unul sau doua feluri din produsele animale de mai sus.

Sosurile galbene au la bază gălbenuș de ou. Poartă diferite numiri după alte ingrediente care li se adaugă ca: zeamă de lămâie, esență de ciuperci, de pasăre etc. Se *prepară în ultimul moment și se păstrează în baie de apă înainte de a fi servite.*

87. Sos muselin

150–200 g unt proaspăt, 3 gălbenușuri crude, sare, 1 lingură de zeamă de lămâie.

Se treacă totul într-un vas care se așază apoi în alt vas mai mare plin cu apă și se ține pe mașină. Se continuă să se frece până ce conținutul se înfierbântă și capătă consistența unei maioneze. Pentru ca să fie cât mai fin și mai gustos, în momentul când se servește se amestecă cu 3–4 linguri de frișca nebătută. Se servește pe lângă sparanghel, rasol de găină, creier, limbă etc.

88. Sos muselin (imitație)

1–2 gălbenușuri, zeamă de lămâie, sos alb, sare

Se prepară un sos alb mai subțire și se amestecă fierbinte cu 1–2 gălbenușuri crude, sare și zeamă de lămâie, după gust. Se servește la rasol de pasăre, pește, sparanghel etc Acest sos este mai gustos dacă se stinge numai cu lapte sau cu zeamă de carne.

89. Sos de ciuperci

½ kg ciuperci, 3 cepe, ¼ pahar vin, 2–3 gălbenușuri, ½ pahar

smântână, zeamă de lămâie.

Se taie ceapa și se înăbușă în vin alb. Se fierb ciupercile tăiate felii. Se strecoară și cu zeama rezultată se prepară un sos alb, la care se mai adaugă și zeamă concentrată de carne (de preferat carne de vițel sau pasăre). Când este încă fierbinte, se amestecă bine cu 2–3 gălbenușuri crude și apoi cu ½ pahar de smântână și zeamă de lămâie. La urmă se adaugă și ciupercile fierte. Se păstrează în baie de apă și se servește cu rasol de legume, creier, limbă, vițel, pasăre.

90. Sos de hrean

2 gălbenușuri, 2 linguri smântână, 2–3 linguri hrean ras, sare, zeamă de lămâie, oțet.

Se amestecă gălbenușurile cu smântână și hreanul ras. Se pune vasul în baia de apă. Se adaugă sare, zeamă de lămâie și oțet. Acest sos nu se fierbe.

Sosurile roșii au la bază vara pătlăgelele roșii, iarna bulionul de roșii.

Zeama de ciuperci, sau ciuperci fin tăiate, adăugate la orice sos cald, dau un gust special acestuia.

91. Sos de zarzavat pentru fripturi

Se așază friptura la tavă pe un strat de zarzavaturi tăiate bucățele și câțiva căței de usturoi. Când friptura este gata, se scoate în alt vas, iar zarzavatul se trece prin sită, apoi se adaugă 2–3 linguri de smântână frecată cu puțină făină (un vârf de cuțit). Se pune la foc, se adaugă vin alb sau zeama de la carne, dacă friptura a fost marinată. Se fierbe sosul până scade și se servește cald pe lângă fripturi, mușchi împănat, vânaturi etc.

92. Sos de roșii

10–12 roșii, 3–4 cepe, 1 lingură unt sau grăsime, puțin zahăr.

Acest sos se poate prepara fără făină, dacă se lasă roșiile să scadă până se îngroașă sosul.

Se înăbușă ceapa cu grăsime. Se adaugă roșiile rupte și se trece totul prin sită. Se pune la fiert la foc foarte iute și se scade. După gust se adaugă puțin zahăr. Se servește pe lângă fripturi, rasol, macaroane, orez, omletă etc.

După cercetări recente s-a constatat că pielița roșiilor conține o cantitate de vitamine de trei ori mai mare decât miezul. De aceea, se recomandă ca roșiile să fie trecute întregi prin mașina de carne și apoi strecurate pentru a le separa de semințe.

93. Sos ostropel

2–3 cepe, 1 lingură grăsime, ½ lingură făină, 1 căpățână usturoi, 4–5 roșii, sare, 1 lingură bulion.

Se prepară în două feluri: cu roșii sau fără roșii.

Se înăbușă ceapa în grăsime, se adaugă usturoiul tăiat fin, făina și se stinge cu apă sau zeamă de oase fierbinte. Cine vrea adaugă bulion sau zeamă de roșii. Se poate prepara fără ceapă.

94. Sos de muștar

2–3 cepe, 2 linguri muștar, 1 pahar vin alb, 1 lingură grăsime, sare, piper.

Se înăbușă ceapa tăiată mărunt, se adaugă puțină făină (un vârf de cuțit), se stinge cu zeamă de carne sau de zarzavat și cu un pahar de vin alb. Se mai lasă să fiarbă bine, se trece prin sită, se potrivește de sare, piper, și se adaugă două linguri bune de muștar. Se poate servi lângă orice friptură.

95. Sos marinat

2–3 cepe, făină, oțet, 4–5 roșii, usturoi, bulion sau roșii.

Sosul marinat se prepară în mai multe feluri:

— cu ceapă sau fără ceapă

— cu bulion sau fără bulion

— cu făină sau fără făină (când trebuie păstrat mai multă vreme se prepară fără făină, iar la întrebuințare i se adaugă un sos cu făină.

Sosul marinat se prepară astfel (fiecare îl va prepara așa cum dorește): se rumenește ceapa prin înăbușire îndelungată, se pune un vârf de cuțit de făină, se stinge cu oțet amestecat cu apă fierbinte. Se adaugă bulionul sau roșiile strecurate, usturoi tăiat mărunt, piper, foi de dafin, ienibahar, se potrivește de acru și de sare și se lasă să fiarbă bine; când este bine fiert, se adaugă bucățile de pește prăjit, se mai lasă să dea 2–3 clocote și se servește rece cu felii de lămâie.

Această marinată se poate păstra la borcane cu un strat de

ulei rece pe deasupra. Dacă se păstrează un timp mai îndelungat, se suprimă complet făina, iar peștele se frige la grătar.

96. Sos de vin

4–5 cepe, 1 pahar vin alb, ½ lingură făină, 1 morcov,1 pătrunjel, ½ țelină.

Se prepară un sos de zarzavat trecut prin răzătoarea mică, se adaugă făină, se stinge cu zeamă de carne, un pahar de vin alb și roșii. Se strecoară, se mai fierbe puțin și când se servește, se mai adaugă o lingură de vin.

97. Sos picant I

2–3 cepe, 3 linguri unt, făină puțină, 1 lingură bulion,2 castraveciori în oțet, sare, piper, usturoi – după gust.

Se taie 2–3 cepe și se înăbușă în unt, untură sau ulei. Se sting cu oțet în care a fost pus din ajun usturoi pisat. Se fierbe până scade bine de tot. Se adaugă un vârf de cuțit de făină, apoi bulion și zeamă de carne sau de ciuperci. Se fierbe din nou până ce scade. Se trece prin sită, se adaugă castraveciori tăiați fin și, cine dorește, ciuperci marinate, tăiate fin. Se potrivește de sare și piper. Se servește pe lângă fripturi și vânaturi.

98. Sos picant II

3–4 cepe, 1 morcov, 1 pătrunjel mic, ½ țelină, 1 pahar oțet, ½ frunză de dafin, 4–5 linguri smântână, 1 linguriță făină, sare, piper.

Se fierbe zarzavat de toate felurile în supă concentrată.

Se adaugă un pahar de oțet, ½ frunză de dafin, ienibahar, cuișoare, piper, nucșoară, cimbru. Se fierbe acoperit. Se strecoară și se drege cu smântână amestecată cu o linguriță făină. Se potrivește de sare, piper și se servește mai ales pe lângă vânaturi sau fripturi de vacă și berbec.

99. Sos picant de roșii

3 kg roșii. 125 g zahăr, 1 linguriță piper pudră, 1 ½ lingură boia de ardei dulce, 1 lingură muștar, ½ lingură sare, 1 ½ lingură oțet.

Roșiile se pun la fiert, se trec prin sită și se pun din nou la fiert

până ce zeama începe să se îngroașe; se adaugă zahărul, piperul, boiaua, muștarul, sarea și la urmă oțetul. Se mai lasă să clocotească până ce capătă consistența dorită. Se servește rece sau cald pe lângă fripturi reci sau calde, macaroane, cartofi fierți sau orice altă legumă. Acest sos se păstrează pentru iarnă (v. Conservarea alimentelor de natură vegetală, p. 377).

100. Sos de zarzavat

1 morcov mic, 1 pătrunjel, 1 păstârnac, 1 țelină, 3 linguri bulion, 5–6 roșii mari, 3–4 cepe, 1 cartof, 4 linguri ulei, vin, sare, ½ foaie de dafin, ienibahar.

Se rade sau se taie ceapa mărunt într-o cratiță cu tot zarzavatul ras, se toarnă uleiul, se înăbușă pe mașină și se adaugă puțină apă. Se dă sare, se fierbe și spre sfârșit se adaugă foile de dafin. Ca să fie mai fin, se trece prin sită și se mai fierbe și cu vinul. Acest sos se întrebuințează la mâncări reci de iepure, limbă, gâscă, rață cu măsline, la fripturi etc.

101. Sos pentru fripturi

2 linguri smântână, făină, zeamă de lămâie.

În sosul scurs de la friptură, de la care s-a ridicat grăsimea, se adaugă două linguri smântână, amestecată cu un vârf de cuțit de făină. Se pune să mai dea un clocot, apoi se adaugă zeamă de lămâie și se servește la friptură. Acest sos se poate lega cu făină amestecată cu apă și se fierbe totdeauna în tava în care s-a fript carnea, în timp ce carnea se taie și se așază în farfuria de servit. După gust se pot adăuga în sos mere rase.

102. Sos pentru bușeuri și volovan

1 lingură unt, 1 linguriță făină, puțină mazăre și fasole verde, 1 creier, șuncă și puțină limbă, 1 cartof, foarte puțin morcov, țelină, carne de pasăre (piept), ciuperci.

1. Sosul alb cu bază de smântână se prepară astfel:

Se fierb toate ingredientele și se taie bucăți. Se prepară sosul alb cu zeamă de carne în care au fiert și zarzavaturile și ciupercile; când sosul este bine fiert, se adaugă zarzavaturile tăiate cuburi, carnea și legumele și se lasă să scadă, înainte de a servi se adaugă smântână și cine dorește poate adăuga și o lingură de cașcaval ras. Se lasă să mai dea un clocot și se umplu

bușeurile cu o parte din sos, iar cealaltă se pune în sosieră. În loc de carne se poate prepara cu pește, în care caz se adaugă mai mult cașcaval.

Se poate simplifica, reducând unele din alimentele enumerate mai sus.

2. Sosul roșu se prepară la fel cu cel alb, se colorează însă cu bulion.

SALATE VERZI ȘI SALATE DIFERITE

Reguli de observat

Toate salatele (în afară de salatele verzi) sunt mult mai gustoase dacă se prepară cu mult înainte de masă, ca să se îmbibe cu sos.

Zarzavaturile trebuie să fie bine fierte.

Pe lângă oțetul de vin se mai folosește și zeamă de lămâie, aceasta pentru a le da vitaminele necesare și un gust deosebit.

Se presară cu pătrunjel verde tocat, care le dă gust și vitamine.

Cine dorește poate presăra și cu hrean. Hreanul le dă un gust foarte bun și o cantitate mare de vitamine.

Legumele verzi se fierb în puțină apă clocotită cu sare și descoperite. Legumele albe se fierb acoperite și cu puțin lapte, pentru a-și menține culoarea.

Se amestecă cu ulei numai când zarzavatul este călduț, mai ales cartofii trebuie să fie cât mai calzi și dacă este nevoie se adaugă puțină apă călduță, cu care se îmbibă bine cartofii.

Se garnisesc cu salată verde, măsline, roșii etc.

Unele salate se servesc la începutul mesei, pentru a deschide pofta de mâncare, altele se servesc la sfârșitul mesei, pentru a ajuta la digestie, iar altele pe lângă fripturi, ca garnitură. Salatele conțin o mare cantitate de vitamine.

Cantitatea de ulei variază de la o salată la alta. Salata de cartofi și cea de vinete cer mai mult ulei.

103. Salată de cartofi

1½ kg cartofi, 2 cepe, ¼ pahar ulei, oțet, zeamă de lămâie, sare, 150 g măsline, 2 legături verdeață.

Cartofii fierți și curățați de coajă se taie în bucăți. Ceapa se taie fin și se pune la muiat cu sare. Măslinele se desărează cu apă caldă. Se amestecă în salatieră cartofii, ceapa și măslinele. Când cartofii sunt calzi încă, se toarnă deasupra uleiul amestecat cu oțet, puțină zeamă de lămâie, sare și verdeață tocată. Se garnisește cu măsline și felii de ouă răscoapte, iar vara cu felii de roșii, salată verde, ceapă verde și castraveți tăiați felii subțiri. Când cartofii au absorbit lichidul, se adaugă puțină apă caldă și se amestecă mereu. Se poate prepara cu oricare din sosurile reci.

104. Salată de țelină

1 kg țelină, 2 linguri ulei, oțet, verdeață, sare.

Țelina fiartă și răcită se taie în bucăți. Se așază pe farfurie, deasupra se toarnă uleiul amestecat cu oțet, sare, verdeață tocată. Cine dorește poate pune și măsline.

105. Salată de conopidă

2 conopide, ulei, oțet, 2 legături de verdeață.

Conopida ruptă în bucățele se fierbe într-un vas acoperit, în apa clocotită cu sare și puțin lapte, ca să rămână albă. Se scurge de apă, se așază în farfurie, se toarnă deasupra uleiul amestecat cu zeama de lămâie sau oțet, sare și verdeață tocată mărunt. Conopida trebuie să fie foarte bine fiartă.

SALATE VERZI

Salatele verzi se prepară din lăptuci cu căpățână, lăptuci crețe, marule, untișor, hațmațuchi.

Se aleg cât mai proaspete și cât mai fragede.

Toate salatele verzi trebuie spălate foarte bine, spre a îndepărta atât nisipul, cât și viermișorii care eventual ar fi depuși pe frunze. Este bine ca după ce au fost spălate să se ține câteva minute în apă sărată.

Salatele verzi se pregătesc numai în apropierea mesei pentru a-și păstra frăgezimea și gustul. Se prepară un amestec de ulei cu oțet sau zeamă de lămâie, care se bate bine și apoi se toarnă peste salată. După gust, în acest amestec se poate freca și o linguriță de muștar. În salatele verzi se poate adăuga și ceapa verde tăiată fin. Mărarul și pătrunjelul sunt însă obligatorii. Pentru a le mări cantitatea de vitamine, se mai poate adăuga leuștean sau tarhon, tăiate mărunt.

Frunzele mai groase care nu se întrebuințează la salată, se aleg și se pot folosi la prepararea supei de lăptuci la care se adaugă ceapă verde mai multă.

106. Salată de lăptuci

2 căpățâni salată, 2–3 linguri ulei, 1 lingură oțet sau zeamă de lămâie, pătrunjel și mărar verde, sare.

Se preferă lăptucile cu căpățână. Se îndepărtează foile

veștede. Se desfac frunză cu frunză, se spală fiecare pe toate părțile și se pun într-o strecurătoare ca să se scurgă bine apa. Se așază în salatieră, se presară verdeața, sare și se toarnă deasupra sosul, se amestecă bine și se servește imediat.

La fel se prepară și salata de lăptuci crețe precum și marulele.

107. Salată de untișor și hațmațuchi

½ kg untișor și hațmațuchi, 2–3 linguri ulei, oțet sau zeamă de lămâie după gust, sare.

Se preferă salatele cu frunze mici. Se aleg frunzulițele fără cozi, se spală bine, se scurg de apă, se așază în salatieră și se toarnă deasupra uleiul amestecat cu oțetul și sarea.

SALATE DIFERITE

108. Salată de sparanghel

1 kg sparanghel, ulei, 1 lămâie sau oțet, sare, verdeață.

Sparanghelul curățat și spălat se leagă snop și se pune la fiert în apă clocotită cu sare, astfel încât vârfurile să nu fie în apă, iar vasul să fie acoperit pentru ca sparanghelul să-și păstreze culoarea. După ce a fiert bine, se așază în farfurie, se toarnă deasupra sos simplu de ulei, zeamă de lămâie sau oțet, sare și verdeață tocată.

109. Sparanghel cu maioneză

1 kg sparanghel, maioneză.

Sparanghelul pregătit și fiert (v. 108) se așază în farfurie peste un șervet curat și se servește cu sos maioneză servit în sosieră (v. 68).

110. Sparanghel cu sos verde

1 kg sparanghel, maioneză verde.

Se prepară și se servește la fel ca salata de sparanghel cu deosebire că se servește cu sosul verde (v. 71).

111. Salată de dovlecei

4 dovlecei, ulei, oțet, sare și verdeață.

Dovleceii fierți în apă clocotită cu sare, în vas descoperit, se taie felii, apoi se toarnă deasupra sosul preparat cu ulei, oțet,

sare și verdeață tocată. Dovleceii mai mari se curăță de coajă, care se rade.

112. Salată de praz fiert

3 fire de praz, 1 gălbenuș, 1 lingură muștar, ulei, oțet, 3 castraveciori acri, 2 legături de verdeață.

Prazul bine fiert în apă clocotită cu sare se taie în bucăți mai mici, se așază în farfurie, se toarnă deasupra sos maioneză, subțiat și amestecat cu castraveciori acri, tăiați bucățele și verdeață tăiată mărunt sau orice fel de sos rece.

113. Salată de andive

½ kg andive, 2–3 linguri ulei, zeamă de lămâie sau oțet după gust.

Andivele spălate foarte bine se lasă să stea ¼ de oră în apă sărată. Nu se țin mult în apă deoarece se amărăsc. Se taie în bucățele sau partea groasă în lungime. Se așază pe farfurie și se toarnă deasupra un sos de ulei cu zeamă de lămâie, sare și puțin piper, toate bine amestecate. Se mai poate adăuga și puțin muștar. Salata de andive nu se prepară mult înainte de masă căci își pierde aspectul. Andivele adăugate la salatele de crudități, la salata de cartofi, boeuf etc. dau gust foarte bun.

114. Salată de fasole verde grasă

2 kg fasole verde, usturoi, ulei, oțet, 3 legături verdeață (1 pătrunjel – 2 mărar).

Fasolea, curățată și fiartă în apă clocotită cu sare, se lasă să se răcească. Se scurge de zeamă și se amestecă cu sosul preparat astfel: se amestecă uleiul cu oțetul, sarea, verdeața și usturoiul pisat. Se toarnă deasupra fasolei, amestecând foarte ușor. Se poate servi și cu felii de roșii.

115. Salată de vinete

4–6 vinete, ½ pahar ulei.

Vinetele se coc și se curăță imediat de coajă, ca să nu se înnegrească. Se toacă cu un cuțit de lemn și se bat imediat, fierbinți cu ulei. Se bat mult până ce devin albe și spumoase. Cine dorește pune și ceapă tocată mărunt. Salata se garnisește cu felii de roșii și ardei tăiat fin. Se mai poate servi în roșii

scobite de miez, așezate pe o farfurie deasupra unui strat de ardei verzi grași, tăiați ca fideaua.

116. Salată de crudități

1 țelină, 1 ridiche neagră, 1 salată verde, ¼ varză dulce, 1 morcov, 3–4 mere, sare, 1–3 cartofi, 1–2 ouă muștar, oțet, ulei.

Se rad pe răzătoare toate zarzavaturile, se dă sare și se lasă să stea ½ oră. Se fierb cartofii și calzi se taie în bucățele, se dă sare și se amestecă cu puțin ulei. Se prepară o maioneză din 1–2 ouă și muștar, care se subțiază cu zeamă de lămâie și oțet de vin. Se amestecă sosul cu tot zarzavatul și se așază apoi pe farfurie. Se poate servi și cu andive sau salată verde.

117. Salată de castraveți

6 castraveți, ½ căpățână usturoi, oțet, sare, pipei, l pahar smântână, 2–3 linguri ulei.

Castraveții curățați de coajă se taie felii subțiri și se lasă un sfert de oră cu sare. Se storc de apa pe care și-au lăsat-o, se așază în farfurie, se amestecă cu oțetul și usturoiul pisat și după gust, se toarnă deasupra smântână. Se poate servi și fără smântână și fără usturoi adăugând 2–3 linguri ulei și oțet după gust.

118. Salată de roșii

½ kg roșii, ulei, sare, verdeață, 2 cepe, piper, puțin usturoi și cimbru.

Roșiile spălate se taie felii, se amestecă cu ceapă tăiată mărunt sau felii; deasupra se toarnă ulei, se presară sare și verdeață tocată. Usturoiul și cimbrul îi dau un gust bun. Ceapa se toacă, nu se rade.

119. Salată de ardei grași

12 ardei, ulei, oțet, sare, verdeață.

Se aleg ardei grași, mari, proaspeți, se coc, se așază într-un vas, se presară cu sare și se lasă acoperiți, să se moaie bine. Se curăță de pielițe. Se rade codița, iar la mese mai deosebite, pentru ca să se prezinte frumos, se îmbracă codița în hârtie staniol. Se servesc cu ulei, lămâie sau oțet, și verdeață tocată.

120. Salată de varză roșie

2 verze roșii, ulei, oțet, sare.

Foile de varză roșie, curățate de cotor, se spală, se rulează și se taie în fire lungi. Varza tăiată se freacă cu sare, se stoarce și se opărește cu oțet clocotit. Se toarnă deasupra ulei. Se poate garnisi cu varză albă. Salata de varză roșie se poate așeza în salatieră în straturi, alternând cu salata de varză albă, ca garnitură.

121. Salată de varză albă dulce

1 varză mai mică, 3 linguri ulei, oțet, sare, piper

Se alege o varză îndesată și cu foile subțiri. Se desface fiecare foaie, se spală, se scoate partea groasă. Se suprapun mai multe, se rulează și se taie ca tăițeii. Se dă sare, se lasă 1–2 ore să se moaie. Se stoarce și se așază în salatieră cu zeama care s-a stors. Se amestecă cu ulei, oțet și se servește.

122. Salată de sfeclă

4–5 sfecle, oțet și ulei după gust, 1 rădăcină hrean, sare, chimen.

Sfecla coaptă se curăță de coajă și se taie felii, se așază în borcan, se presară cu sare și chimen, după gust, se toarnă deasupra oțet și ulei. Salata este mai bună dacă se ține câteva zile la borcan. Se servește cu hrean ras. Dacă sfecla nu este destul de dulce, se presară cu zahăr tos.

123. Salată de boeuf

½ kg carne fiartă, ½ kg cartofi, ¼ kg mazăre, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină mică, 1–2 castraveciori murați în oțet, 1–2 gogoșari, 4–5 mere, ¼ kg ulei, 1 lingură oțet, 3 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, sare, piper, pentru garnituri: măsline, ouă răscoapte, gogoșari, pătrunjel verde.

Carnea fiartă sau friptă se taie cuburi mici. Cartofii fierți în coajă și curățați se taie în cuburi și se amestecă cu carnea, cu mazărea fiartă, țelina și morcovul rase crude, castraveciorii și gogoșarii tăiați cuburi. Merele se rad și se amestecă în ultimul moment. Se amestecă bine totul cu sarea și piperul, două linguri ulei și o lingură oțet. După gust se mai poate adăuga 250 g andive crude tăiate, ¼ fasole verde și conopidă fierte.

Se prepară maioneza (v. 68) și când este gata, se amestecă o parte din cantitate cu legumele. Se așază salata în farfuria de servit, se dă forma dorită, se netezește cu cuțitul și se întinde restul de maioneză pe toată suprafața.

Se garnisește după dorință cu măsline, albuș, gălbenuș, gogoșari, boabe de mazăre, frunzulițe de pătrunjel etc. Aranjate în diferite forme.

124. Salată rusească

½ kg cartofi, 1 morcov, ½ țelină, ¼ fasole verde, ¼ mazăre, 1 castravete proaspăt sau un castravecior murat, 1 lingură muștar, 1 pahar ulei, 5–6 mere, salată verde, maioneză, sare.

Se prepară la fel ca salata de boeuf (v. 123) însă fără carne.

Se amestecă cu sos maioneză (v. 68). Deasupra se întinde un strat de maioneză și se garnisește cu diferite forme sau flori din măsline, gogoșari, albuș de ou, gălbenuș, mazăre verde, firișoare de pătrunjel etc. Se prepară cu 3–4 ore înainte de masă.

125. Salată orientală

Pentru cantități v. 124. Salată rusească, în plus salată verde, andive, hrean, roșii, castraveți verzi, ardei grași, varză.

Se prepară din toate felurile de legume și zarzavaturi de sezon. Se potrivește astfel cantitatea acestora ca la bază să fie cartofi. Să nu lipsească salata verde, iar andivele și hreanul îi dau un gust deosebit. Se garnisește cu ouă fierte.

Unele zarzavaturi și legume se pun fierte, iar altele crude și rase pe răzătoare.

Legumele și zarzavaturile se pregătesc astfel: cartofii se fierb în coajă, se curăță apoi și se taie felii; castraveții se curăță de coajă, se taie felii și li se dă sare; ardeiul gras se taie în firișoare subțiri; morcovii și țelina se rad crude pe răzătoare (o parte din morcovi se pot pune și fierți, tăiați mici bucățele); conopida se fierbe și se desparte în mici buchețele; măslinele se desărează; fasolea verde grasă se fierbe și se taie mici bucățele, mazărea verde se fierbe; salata verde se taie firișoare; andivele crude se taie bucățele; roșiile felii și merele crude rase prin răzătoare se adaugă în ultimul moment. Varza se taie firișoare fine care se sărează separat.

Se amestecă bine toate legumele și zarzavaturile care se

găsesc în sezonul respectiv, iar deasupra se toarnă un sos de ulei și oțet și cine dorește, muștar și se amestecă bine.

126. Salată de varză crudă

4 roșii, ¼ varză dulce, 1–2 castraveți, 2 ardei grași, mărar, pătrunjel, ¼ kg cartofi fierți, 1 țelină rasă, sare.

Se prepară cu o oră înaintea mesei (v. 125), roșiile se adaugă numai cu 10 minute înainte. Se poate prepara cu sos de ulei sau cu sos maioneză și se garnisește cu ouă răscoapte și cu măsline.

127. Salată de ciuperci

½ kg ciuperci, ulei, oțet după gust, sare, piper, pătrunjel.

Ciupercile fierte bine se taie în felii, se amestecă apoi cu sos de ulei și oțet și pătrunjel tocat.

128. Salată ardelenească

2–3 scrumbii sărate, 2–3 ouă, 4–5 mere rase, 1 ceapă rasă, 2 linguri smântână, 5 linguri maioneză, 1 farfurie adâncă plină cu cartofi fierți.

Peștele sărat (heringi sau scrumbii) se curăță și se toacă mărunt. Se amestecă apoi cu cartofi fierți și tăiați felii, cu 2–3 ouă fierte, tăiate de asemenea felii, merele rase, ceapă rasă. Se amestecă toate cu puțin oțet îndulcit și cu două linguri de smântână. Deasupra se toarnă un sos maioneză (v. 68). Se așază pe farfurie și se ornează cu maioneză.

MÂNCĂRI RECI DE LEGUME

Reguli de observat

Toate mâncările capătă un gust mai bun și sunt mai digestibile dacă se fierb în cuptor, unde se rumenesc mai bine.

Cât mai multă verdeață le dă gust bun, de asemenea și usturoiul.

Cu un strat de roșii la fund și altul deasupra și rumenite la cuptor, aceste mâncări sunt și mai gustoase.

Iarna se mai poate adăuga zeamă de lămâie, iar vara, roșii trecute prin mașina de carne împreună cu ardei, verdeață și frunze de țelină și adăugate în mâncare la ultimul clocot.

Sosurile prăjite se pot suprima (v. Sosuri calde). Uleiul nu se încinge niciodată și se toarnă rece peste ceapă apoi se înăbușă cu apă.

Mâncarea se fierbe cu sarea necesară, deoarece altfel nu are gust bun.

Ceapa se taie fin sau se rade direct peste mâncare. Niciodată nu se ține ceapa tăiată mai mult timp, deoarece se amărăște. Se rade direct peste sos și se întrebuințează imediat (v. Cap. Vitaminele, p. 6).

Făina, sarea și verdeața se presară printre rândurile de legume. Pentru păstrarea sărurilor minerale și a vitaminelor să se citească cu atenție cap. Vitaminele, pag. 6.

129. Ghiveci

4 cartofi, 2 dovlecei, 2 vinete, 6 cepe, 1 conopidă mică, o mână de fasole verde, o mână mazăre verde, 2 căpățâni usturoi, ½ varză mică, 10 roșii, 6 ardei, 1 morcov, 1 țelină, 5 legături verdeață, 1 pahar ulei, sare.

Se spală zarzavatul, se curăță, se taie bucățele potrivite, se sărează și se așază în tavă, un rând de zarzavat amestecat cu verdeață, un rând de roșii. Deasupra se toarnă uleiul rece și se dă la cuptor, la foc potrivit; când apa lăsată de zarzavat a scăzut bine de tot și zarzavatul este bine fiert și rumenit, ghiveciul este gata și se dă la rece.

130. Vinete împănate

6 vinete, 3 căpățâni usturoi, sare, 1 pahar ulei, 10 roșii, 5 legături verdeață, 10 cepe.

Se coc vinetele pe jumătate, se curăță de coajă, se împănează cu usturoiul curățat și se așază în tavă, la fund un rând de roșii, tăiate felii și curățate de sâmburi și pielițe, multă verdeață, ceapă înăbușită, iar la urmă vinetele. Deasupra vinetelor se mai pune un strat de roșii cu verdeață, iar peste toate se toarnă uleiul rece. Se dau la cuptor până scade bine zeama de roșii, se lasă să se rumenească pe deasupra și se servesc reci.

131. Vinete umplute cu zarzavat

6 vinete, 6 cepe, 2 morcovi, 2 păstârnaci, 2 pătrunjei, 1 țelină, 1 kg roșii, 1 pahar ulei, 5 legături verdeață, 2 căpățâni de usturoi, 1 lingură făină, sare.

Vinetele spălate și curățate de coajă se taie pe jumătate în lungime, se scoate o parte din miez, se opăresc în apă clocotită cu sare, și se umplu cu zarzavatul pregătit astfel: zarzavatul ras, usturoiul tăiat mărunt, ceapa tăiată în felii, miezul de la vinete se înăbușă toate în jumătate pahar ulei și puțină apă. Se potrivește de sare, se pune și verdeață și se umplu vinetele. Astfel umplute, vinetele se așază în tavă cu felii de roșii amestecate printre ele și cu verdeață, toate presărate cu făină. Se adaugă restul de ulei, se dă la cuptor până ce scade bine. Zarzavatul trebuie să fie bine fiert. Se servesc: reci.

132. Vinete cu măsline

4 vinete, ¼ kg măsline, 1 pahar ulei, 6 cepe, 8 roșii, sare, 4 legături verdeață, 1 lingură făină.

Vinetele spălate și curățate de codițe se taie bucăți, se sărează, se lasă o jumătate de oră cu sare. Se storc de zeamă, se prăjesc în puțin ulei. Măslinele se pun la desărat. Se așază vinetele într-o cratiță peste un strat de roșii, se adaugă măslinele, roșii, verdeață și restul de ulei rece. Se pun la fiert, se scade sosul și se rumenesc bine. Făina, sarea și verdeața se presară printre rânduri. Se servesc reci.

133. Vinete, ardei și roșii la tavă

6 vinete, 12 ardei grași, 10 roșii mari, 8 legături verdeață, 1 ½ pahar ulei, 2 căpățâni usturoi, sare.

Se așază într-o tavă un rând de roșii tăiate felii, un rând de

verdeață tocată, un rând de vinete, coapte ca pentru salată și curățate, un rând de ardei tăiați felii mai mari și înăbușiți în ulei sau copți, sare, usturoi tăiat fin, apoi din nou câte un rând din fiecare, astfel încât deasupra să rămână un rând de roșii. Se toarnă ulei și se dă la cuptor, se scade bine și se lasă până se rumenește. Se servește rece.

134. Dovlecei cu roșii

6 dovlecei, 10 roșii mari, 5 legături de verdeață, ¼ pahar ulei, sare.

Dovleceii spălați și curățați se taie în bucăți sau în felii și se înăbușă în puțin ulei. Se așază în tavă, un rând de roșii tăiate felii și amestecate cu verdeață multă, un rând de dovlecei. Se toarnă restul de ulei. Se dă la cuptor la foc potrivit până ce scade zeama de roșii și se rumenesc pe deasupra. Se servesc reci.

135. Dovlecei umpluți cu zarzavat

3 dovlecei, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, 1 țelină, 6 cepe, 10 roșii, 1 căpățână usturoi, 5 legături verdeață, 1 pahar ulei, 1 lingură făină.

Se prepară la fel ca și vinetele umplute cu zarzavat. Făina se presară printre rânduri. Se servește rece.

136. Ciuperci cu roșii

1 kg ciuperci, 4 cepe, 10 roșii, 1 lingură făină, 1 pahar ulei, sare, verdeață.

Se curăță ciupercile, se spală bine, se taie felii mai mari, se înăbușă în ulei, peste ceapa fin tăiată. Se adaugă felii de roșii, verdeață și făină. Se lasă să scadă și să fiarbă bine ciupercile. Se servesc reci.

137. Mâncare de fasole grasă

1 kg fasole, 3–4 cepe, 4 linguri ulei, 500 g roșii, 2 ardei, verdeață, sare, 1 lingură făină.

Se pune ceapa cu sare, ulei și apă să fiarbă până scade. Se adaugă fasolea curățată de codițe, se umple cu apă fierbinte și se lasă să fiarbă; când este aproape fiartă, se adaugă 2–3 roșii curățate de pieliță și o parte din verdeață, iar după ce au fiert

bine, se adaugă făina amestecată cu apă rece. Se lasă să fiarbă mai departe și după ultimul clocot se adaugă restul de verdeață tocată mărunt cu frunză de țelină, roșii și ardei dați prin mașina de tocat, sau numai zeamă de roșii. Se servește atât rece, cât și caldă.

138. Mâncare de cartofi noi

1 kg cartofi noi, restul cantităților ca la mâncarea de fasole grasă (v. 137).

Se prepară la fel ca mâncarea de fasole grasă, cu deosebirea că nu se pune făină. Se servește rece.

139. Țelină cu arpagic

1 kg felină, 4–5 linguri ulei, 250 g arpagic, verdeață, sare.

Țelina curățată și tăiată felii rotunde se înăbușă în ulei și puțină apă, se așază în cratiță un rând de țelina, un rând arpagic, mărar și pătrunjel verde. Vara se pun și roșii, iarna bulion. Se dă la cuptor cu ulei. Se servește rece.

140. Mâncare de bame

750 g bame, 10 roșii, 3 cepe, 4 legături verdeață, ½ pahar ulei, sare, 1 lingură făină, 1 bob sare de lămâie.

Se curăță bamele numai de codiță, se opăresc cu puțină apă clocotită cu sare de lămâie, borș sau zeamă de roșii și sare. Se înăbușă ceapa tăiată mărunt în ulei, se adaugă bamele opărite și o parte din zeama de roșii, câteva roșii mici întregi și o parte verdeață. Se lasă să fiarbă până ce scade, se adaugă făina amestecată cu apă rece și se mai lasă să fiarbă cam zece minute; când mâncarea a scăzut și bamele sunt bine fierte se toarnă deasupra restul de roșii trecute prin mașina de carne și verdeața tocată mărunt. Se servește rece.

Niciodată nu se curăță bamele de pieliță, deoarece își lasă un suc lipicios.

141. Praz cu măsline

6 fire praz, 8 roșii, ¼ kg măsline, 3 cepe, 1 lingură făină, ½ pahar ulei, 4 legături verdeață.

Se prepară la fel ca vinetele cu măsline (v. 132). Se servește rece.

142. Roșii umplute cu orez

12 roșii, potrivite pentru umplut, 10 roșii mari, pentru sos, 1 pahar orez, 1 pahar ulei, 1 legătură verdeață, 1 linguriță piper, 3 ardei grași, 8 cepe, sare, 1 morcov, 1 linguriță făină.

Se spală roșiile, se taie căpăcelul, se curăță de semințe și se umplu cu următoarea compoziție: ceapa tăiată peștișori (felii subțiri) se înăbușă în ulei, se adaugă orezul spălat și se lasă să înflorească pe jumătate picurându-i puțină apă; se adaugă apoi felii de roșii fără semințe, felii subțiri de ardei, puțin morcov ras, sare, piper, verdeață tocată mărunt. Se înăbușă toate bine de tot și apoi se umplu roșiile. Se așază într-o tavă, ticsind căpăcelul cu o scobitoare. Se toarnă zeamă și felii de roșii, amestecate cu făină și se dau la cuptor să scadă. După gust se pot pune în sos 1–2 lingurițe de zahăr. Se rumenesc bine și se servesc reci, bine scăzute.

143. Roșii umplute cu ciuperci

12 roșii, 500 g ciuperci, 7–8 cepe, verdeață, sare, 1 morcov, 1 pahar ulei.

Se aleg roșii rotunde, bine coapte, însă tari. Se spală, se taie căpăcelul, se curăță de semințe, li se scoate miezul și se pun la scurs. Între timp se prepară umplutura: se înăbușă ceapa tăiată mărunt cu morcovul ras și cu ciupercile tăiate felii subțiri. Se adaugă o linguriță de făină, piper și verdeață. Roșiile, bine scurse, se umplu cu această compoziție, se așază în vasul care merge la cuptor, și se dau la cuptor. Se servesc reci.

144. Roșii umplute cu zarzavat

12–14 roșii pentru umplut, 1 kg roșii pentru sos, 5–6 cepe, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 vânătă, 1 țelină, 1 lingură făină, 1 pahar ulei, usturoi, sare.

Se prepară le fel ca vinetele umplute cu zarzavat (v. 131).

145. Ardei umpluți cu orez

10–12 ardei, restul de cantități la fel ca la roșiile umplute cu orez (v. 142).

Se prepară la fel ca roșiile umplute cu orez, cu singura deosebire că ardeii se pot prăji după ce au fost umpluți și apoi li

se toarnă pe deasupra sosul. Se servesc reci.

146. Varză dulce cu orez și roșii

1 varză, 1 pahar orez, 6 cepe, 10 roșii sau bulion, sare, 1 pahar ulei, 3 legături verdeață, piper.

Ceapa tăiată felii se înăbușă în ulei, se adaugă orezul și ½ pahar de apă și se lasă să înflorească pe jumătate, se adaugă felii de roșii, verdeață, sare și se așază apoi în cratiță, un rând de varză opărită și tăiată mărunt, un rând din orezul fiert pe jumătate, felii de roșii, se toarnă restul de ulei deasupra și se dă la cuptor. Se lasă până scade zeama de la roșii și se servește rece. Boabele de piper, puse în săculeț, se așază peste primul strat de varză de la fund.

147. Sarmale cu orez

Aceleași cantități ca la varza dulce cu orez (v. 146) în plus borș.

Din compoziția de orez, preparată ca pentru varza dulce cu orez, se fac sarmale. Se așază în cratiță un rând de varză acră tocată mărunt, un rând de sarmale, felii de roșii. Se umplu cu zeamă de varză, sau borș, sau zeamă de roșii ori bulion. Cine dorește poate pune în orez și stafide. Dacă se prepară cu varză dulce, se opăresc foile de varză, se umplu sarmalele cu borș și se pun mai multe roșii.

148. Fasole bătută

½ kg fasole uscată, ¼ kg ulei, 6 cepe, sare.

Fasolea aleasă și spălată se pune în apă rece din ajun. A doua zi se pune la fiert la foc potrivit, în apă rece. După primul clocot, se schimbă apa și se înlocuiește cu alta fierbinte. Se pun și două cepe întregi. După ce a fiert fasolea bine, se scurge de apă, se dă prin sită, se bate bine cu lingura de lemn și se adaugă, potrivindu-se din sare, câte puțină saramură concentrată (sare dizolvată în zeama scursă de la fiert) și se bate mai departe. Se adaugă apoi și uleiul încins, în care s-a prăjit ceapa tăiată felii pentru garnitură. Se bate bine fasolea până ce devine spumoasă. Se așază pe farfurie, se garnisește cu ceapă prăjită și cu o parte din fasole, turnată cu cornetul. Se servește cu varză acră și ulei sau cu alte murături. (Saramura o face să fie

pufoasă).

149. Linte bătută

½ kg linte, ¼ l ulei, 5–6 cepe, sare.

Se prepară la fel ca fasolea bătută (v. 148) cu deosebire că nu se schimbă apa. Se potrivește cantitatea de apă, așa fel încât să nu rămână lichid, decât atât cât trebuie pentru bătut.

150. Mazăre bătută

½ kg mazăre, 1 ulei, 5–6 cepe, sare.

Se prepară la fel ca fasolea bătută (v. 148) cu deosebire că nu se schimbă apa.

151. Bob bătut

1 kg bob, ¼ l ulei, 6 cepe, sare.

Se pune bobul la muiat din ajun cu apă caldă și când este bine muiat, se înlătură pojghița care îl acoperă. Se pune apoi la fiert cu apă fierbinte, la foc domol și se adaugă și ceapa. După ce a fiert bine și a scăzut, se scurge, se dă prin sită, se amestecă bine cu saramură concentrată și cu uleiul încins, în care s-a prăjit ceapa pentru garnitură. Se bate bine, până devine spumos. Se așază pe farfurie și se ornează ca și fasolea.

152. Iahnie de fasole uscată

½ kg fasole uscată, 6 linguri ulei, 6 cepe, sare, 3 linguri bulion, sau 4 roșii mari, piper, foaie de dafin, 1 morcov, 1 pătrunjel, felină, pătrunjel verde.

Fasolea uscată, aleasă și bine spălată, se pune din ajun să se moaie în apă rece. A doua zi se pune la fiert; după primul clocot se schimbă apa cu alta fierbinte și se pune din nou la fiert, odată cu ceapa înăbușită în ulei. După câteva clocote, se adaugă zarzavatul tăiat mărunt sau ras, iar când a plesnit pojghița, se adaugă sare, piper, o foaie de dafin și puțin oțet, după gust. Se servește cu pătrunjel verde tocat pe deasupra și roșii trecute prin mașina de carne.

153. Iahnie de linte

½ kg linte, 6 linguri ulei, 6 cepe, 3 linguri bulion, piper, sare, 1 morcov, 1 pătrunjel, țelină, verdeață.

Se prepară la fel ca iahnia de fasole uscată (v. 152) cu deosebire că se mai adaugă usturoi și cimbru și nu se schimbă apa la fiert.

154. Iahnie de cartofi

1½ kg cartofi, 6 roșii sau 3 linguri de bulion, sare, verdeață, 6 linguri ulei, 5–6 cepe.

Ceapa tăiată felii se înăbușă în ulei, fără făină. Se adaugă cartofii curățați și tăiați sferturi, sare, verdeață tocată mai multă și apă cât cuprinde. La sfârșit, după ce au fiert cartofii, se pune și bulionul. Se fierbe până ce scade și cartofii sunt bine fierți. În ultimul moment se adaugă roșii trecute prin mașina de carne. Se servește rece cu verdeață tocată mărunt.

155. Mâncare de țelină și dovlecei

3 țeline, 15 dovlecei în floare, ceapă verde, mărar și pătrunjel, 1 pahar ulei, 2 cepe, 5–6 roșii.

Se înăbușă ceapa în ulei și se stinge cu apă fierbinte. Se adaugă dovleceii și țelina curățate și tăiate în bucăți, și ceapa verde, roșiile și verdeața. Se scade la foc potrivit și se servește rece.

MÂNCĂRI CALDE DE LEGUME

Reguli de observat

Se vor consulta toate recomandările făcute la mâncările reci din legume.

Se va citi cu atenție prepararea sosurilor calde și reci (v. p. 38).

Se va citi cu atenție capitolul Vitaminele, p. 6.

Untul și smântâna se adaugă în ultimul moment; iaurtul, la unele mâncări, dă un gust foarte bun.

Dacă sosul este mai scăzut, mâncarea este mai gustoasă.

Cantitățile de unt sau de smântână se pot micșora sau chiar suprima, după posibilități și după cum priește organismului.

Unele legume se întăresc dacă fierb odată cu roșiile. De aceea mai întâi se opăresc sau se înăbușă.

Mâncările calde sunt mai gustoase dacă sunt rumenite la cuptor, iar mâncările cu sos de făină sunt mai digestibile.

În cazul când nu se pot ține la cuptor, mâncările se prepară și

se țin pe colțul mașinii, înainte de a fi servite.

La mâncările cu sos de roșii, înainte de ultimul clocot, se adaugă 2–3 roșii, 1–2 ardei, frunză de țelină și verdeață date toate prin mașina de carne.

La pregătirea ciupercilor nu se aruncă nimic. Orice resturi de cotoare sau pielițe se strâng, se fierb și se întrebuințează la aromatul supelor și al sosurilor.

La orice mâncare cașcavalul poate fi înlocuit cu brânză.

Untul poate fi înlocuit cu grăsime de porc, pentru persoanele al căror organism primește untura de porc.

Verdețurile fiind foarte bogate în vitamine, trebuie să-și păstreze sucul; de aceea se vor toca pe un fund opărit cu apă clocotită, care nu mai absoarbe aceste sucuri.

La orice mâncare, mai ales la cele cu sos alb, se pot adăuga câteva ciuperci, care dau un gust delicios.

Mâncările prea grase se degresează astfel: se lasă cratița pe colțul mașinii, până ce se ridică grăsimea deasupra, care apoi se scoate cu lingura.

Mâncările cu sos alb se țin în baia de apă înainte de a fi servite

156. Dovlecei cu roșii și iaurt

6 dovlecei, 10 roșii, 4 linguri unt, 5 legături de verdeață, sare, 2 pahare iaurt.

Dovleceii spălați, curățați, tăiați bucăți, se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg de apă și se așază în vasul ce merge la cuptor, un rând de dovlecei, un rând de roșii tăiate felii, amestecate cu verdeață tocată și sare. Ultimul rămâne un rând de roșii. Se pun deasupra trei linguri de unt, se dau la cuptor să scadă și să se rumenească. Înainte de a se da la masă, se mai adaugă o lingură de unt. Se servesc calzi cu iaurt pe deasupra.

157. Dovlecei umpluți cu brânză

6 dovlecei, 200 g brânză de vacă, 2 cepe, 3 legături verdeață, 1–2 ouă, 3 linguri griș, ½ pahar smântână, 8 roșii, 2 linguri grăsime, sare.

Dovleceii spălați și curățați se taie în jumătate, se scobesc de miez și se umplu cu următoarea compoziție: se înăbușă bine puțină ceapă (se poate prepara și fără ceapă) tăiată mărunt, se amestecă cu brânza dată prin sită, grișul; o parte din verdeață

tăiată mărunt, ouăle întregi și sare.

Dovleceii umpluți se prăjesc în grăsime bine încinsă până se rumenesc, apoi se așază în vasul care merge la cuptor, se toarnă deasupra zeama și roșiile curățate, se lasă să scadă, iar când sunt aproape gata, se adaugă o parte din smântână. Restul de smântână și verdeața tocată se adaugă în momentul când se servesc..

158. Dovlecei cu smântână

40 dovlecei în floare, 2 pahare smântână, 1 lingură unt, 1 lingură făină, sare.

Dovleceii curățați de floare se fierb în apă clocotită cu sare, atât cât să-i acopere, se strecoară și se așază într-o tavă, se toarnă deasupra o parte din smântână amestecată cu făină, sare, untul sau margarina și se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc calzi cu restul de smântână și de unt proaspăt.

159. Dovlecei cu sos de roșii

6 dovlecei potrivit de mari, 10 roșii, 2 linguri grăsime, 1 lingură făină, 4 cepe, sare, verdeață.

Dovleceii spălați și rași de coajă se taie în bucăți în lungime. Se așază în cratiță, se toarnă deasupra apă fierbinte și, când sunt aproape fierți, se adaugă un sos de roșii cu puțină făină și se lasă să fiarbă cu sare și verdeață, până scade bine sosul. Se servesc cu iaurt sau smântână.

160. Cartofi cu brânză I

1 kg cartofi, 2 linguri grăsime, 1–2 ouă, 1 pahar lapte, 100 g cașcaval sau brânză, sare.

Cartofii cruzi se taie în felii rotunde, se înăbușă în grăsime și se adaugă apoi ouăle fierte răscoapte, amestecate cu brânză, laptele și sarea. Se dau la cuptor.

161. Cartofi cu brânză II

1½ kg cartofi, ¼ kg brânză telemea, 4 ouă, 1 pahar smântână, 1 lingură unt, sare.

Cartofii fierți, răciți, tăiați felii, se așază într-o tavă unsă cu unt, un rând de cartofi, un rând de brânză amestecată cu ouăle crude, smântână și sarea, până se umple tava. Deasupra se

pune untul și restul de smântână și se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc cu unt proaspăt pe deasupra.

162. Cartofi înăbușiți cu smântână

1½ kg cartofi, 2 linguri unt, 1 ½ pahar smântână, 1 lingură făină, sare.

Cartofii, tăiați sferturi în lungime, se înăbușă cu unt, puțină apă și sare, până ce se pătrund bine. Se toarnă deasupra smântână amestecată cu o lingură de făină și se dau la cuptor. Se scad, se rumenesc și când se servesc se mai adaugă 2–3 linguri de smântână. Se pot prepara fierți în coajă, curățați și tăiați felii; apoi se pune deasupra untul și smântână frecată cu o lingură de făină.

163. Cartofi cu sos alb și brânză

Aceleași cantități ca la cartofii cu smântână.

Cartofii fierți, tăiați felii, se așază în vasul care merge la cuptor, uns cu unt sau cu margarină. Se toarnă pe deasupra sosul alb preparat ca pentru ciulama (v. 85), amestecat cu brânză, și se dau la cuptor. Pe deasupra se presară brânză. Se servesc cu unt proaspăt adăugat în ultimul moment. Se pot prepara și fără cuptor.

164. Cartofi umpluți

12 cartofi, 2–3 ouă, ½ kg brânză de vacă, 1 pahar smântână, sare, mărar.

Cartofii, foarte bine spălați, fierți în coajă, se scobesc la mijloc nu prea mult, astfel încât pereții cartofului să rămână destul de groși pentru ca să nu se sfărâme. Miezul scos se amestecă bine cu brânza de vacă, ouăle și sarea. Cartofii se umplu imediat după ce au fiert, calzi fiind, și se așază în tava unsă cu unt, unul lângă altul, se toarnă deasupra smântâna și mărarul tocat mărunt, unt și se dau la cuptor. Se servesc cu smântână și unt pe deasupra.

165. Cartofi cruzi umpluți

Aceleași cantități ca la cartofii umpluți în coajă.

Cartofii se curăță de coajă, se netezesc frumos, se taie în jumătăți în lungime, iar pe o parte se nivelează astfel, ca să se

poată așeza în tavă și să nu se rostogolească. Se scobesc și se umplu cu aceeași umplutură ca la cartofii umpluți de mai sus la care se mai adaugă o linguriță de făină și o linguriță pesmet. Se procedează apoi la fel ca la cartofii umpluți în coajă.

166. Cartofi copți umpluți

Aceleași cantități ca la cartofii umpluți (v. 164).

Se aleg cartofi mari, netezi, cam de aceeași mărime, se spală foarte bine în apă caldă cu o cârpă aspră, se șterg și se pun la copt După ce s-au copt, fără să se rumenească coaja prea tare, se taie un capac în lungimea lor. Se scobește miezul și se umple golul rămas cu aceeași compoziție ca la cartofii umpluți fierți în coajă (v. 164) și se procedează la fel. După gust se poate adăuga în umplutură șuncă sau costiță afumată tăiată cuburi mici.

167. Cartofi cu sos alb

1½ kg cartofi, restul de cantități aceleași ca la conopida cu sos alb (v. 178).

Se prepară la fel ca și conopida (v. 178). Cartofii se mai pot amesteca și cu ouă fierte tăiate bucăți sau cu ciuperci înăbușite în unt.

168. Crochete de cartofi

1 kg cartofi, 50 g unt, 1 ou.

Cartofii fierți, curățați, se dau prin mașina de carne. Se amestecă bine cu 50 g unt, 1 ou întreg. Se presară făină pe fund, se răstoarnă toată compoziția și imediat se rulează cu mâna muiată în făină. Se taie apoi bucăți potrivite și egale, se formează crochete, se trec prin făină, ouă, pesmet și se prăjesc în grăsime multă, bine încinsă. Se pot prăji fără a fi trecute prin ou și pesmet.

Se servesc cu diferite soteuri de legume.

169. Mâncare de cartofi

1½ kg cartofi, 2 cepe, 3 linguri grăsime, 5–6 roșii sau 1 lingură bulion, verdeață, sare.

Se înăbușă două cepe tăiate mărunt în grăsime, se toarnă apă multă și se lasă să fiarbă cu sare. Se adaugă apoi cartofii tăiați

bucăți; când sunt aproape fierți, se adaugă câteva roșii sau bulion și verdeață. La ultimul clocot se adaugă, fără să se mai fiarbă, roșii, ardei și verdeață date prin mașina de tocat carne.

170. Ciulama de cartofi

Se prepară la fel ca ciulamaua de ciuperci (v. 226).

171. Fasole verde cu sos alb

1 kg fasole, ½ pahar smântână, 3 linguri unt, 150 g brânză sau cașcaval.

Se prepară la fel ca și conopida (v. 178), cu brânză sau fără. După ce s-a răcit sosul (v. 75) se poate amesteca cu 1–2 gălbenușuri și cu albușurile spumă.

172. Fasole verde cu sos de roșii

1 kg fasole, 1 lingură unt, 10 roșii, 4 cepe, 2 linguri grăsime, 3 legături de verdeață, 2 ardei verzi, sare.

Se așază în cratiță un rând de fasole, curățată și spălată, un rând de ceapă tăiată mărunt, un praf de făină, sare, verdeață tăiată mărunt și grăsime. Se toarnă deasupra puțină apă, se lasă să fiarbă înăbușit, până ce a fiert fasolea și a scăzut sosul. Se adaugă zeama de roșii și câteva felii de roșii. Se lasă să scadă. Se rumenește la cuptor și în ultimul moment se adaugă roșii, ardei verzi și verdeață date prin mașina de carne. Se servește cu unt proaspăt pe deasupra și verdeață tocată mărunt.

173. Mâncare de fasole verde

Se poate prepara din fasole verde (fideluță), țucără sau grasă (v. 137), cu deosebire că se poate servi rece, preparată cu ulei, sau caldă preparată cu unt.

174. Ciulama de fasole grasă

Se prepară la fel ca ciulamaua de ciuperci (v. 226).

175. Fasole cu smântână

1½ kg fasole, 150 g unt, 1 pahar smântână, 1 lingură făină, sare.

Se fierbe fasolea cu unt, sare și cu atâta apă cât să acopere

leguma. Dacă mai este nevoie de lichid, se adaugă în timpul fiertului apă fierbinte. După ce fasolea a fiert, se adaugă smântână amestecată cu o lingură de făină. Înainte de a se servi se mai poate adăuga smântână.

176. Conopidă cu pesmet

2 conopide, ¼ pahar pesmet, 4 linguri unt, sare.

Conopida spălată, în buchețele sau întreagă, se fierbe în apă clocotită cu sare, în vas acoperit. Se scurge de apă și se așază într-o cratiță sau în vasul care merge la cuptor, uns și presărat cu pesmet. Deasupra se toarnă pesmetul rămas, care a fost prăjit în unt. Se mai dă un sfert de oră la cuptor.

177. Conopidă cu smântână

2 conopide, un pahar smântână, 4 linguri unt.

Conopida, fiartă ca la conopida cu pesmet, se dă la cuptor cu smântână și unt pe deasupra. Smântână se amestecă cu un praf de făină. Se servește cu restul de smântână proaspătă.

178. Conopidă cu sos alb la cuptor

2–3 conopide (după mărime), ½ pahar smântână, 150 g cașcaval sau brânză, 2–3 linguri unt, sos alb.

Se fierbe conopida. Se prepară un sos alb mai gros (v. 75), stins cu zeama în care a fiert conopida și se amestecă cu brânză. Se unge vasul care merge la cuptor, se presară cu pesmet, se toarnă un strat de sos alb, se așază deasupra conopida și apoi iar sos alb. Se adaugă unt și smântână și se dă la cuptor să se rumenească. În momentul când se servește, se mai adaugă brânză pe deasupra, unt proaspăt și smântână.

Sosul se stinge cu zeama în care a fiert conopida, iar dacă se adaugă puțin lapte este și mai gustos.

179. Vinete umplute

3 vinete mai mari, 3 linguri unt, 4–5 cepe, 3–4 ardei, 2 gogoșari, 1 morcov, usturoi, un pahar ulei, 1 ceșcuță orez, 5–6 roșii, verdeață, sare, piper.

Se taie vinetele în jumătăți, se opăresc în apă clocotită cu sare 10–20 minute. Se pun sub teasc. Între timp se prepară umplutura astfel: se înăbușă ceapa în ulei, se adaugă ardeii,

gogoșarii, morcovul ras, miezul de la vinete și usturoi. Se lasă să scadă și se adaugă o ceșcuță de orez. Se mai lasă să se înăbușe bine și cu orezul, apoi se adaugă câteva roșii curățate de pieliță și tocate. Se scade bine și se adaugă verdeață multă tocată mărunt. Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază în cratiță, se toarnă pe deasupra sos de roșii îndulcit cu zahăr și se dau la cuptor. Se pot servi cu brânză rasă pe deasupra.

180. Vinete cu sos de roșii I

3–4 vinete, după mărime, 2 linguri grăsime, 7–8 roșii, 3–4 cepe, sare, 1 linguriță zahăr.

Vinetele se spală, se curăță de codițe, se taie bucăți subțiri, lungi sau rotunde, se sărează, se lasă ½ oră cu sare, se storc de zeamă, se prăjesc în grăsime, iar când se servesc, se toarnă deasupra un sos de roșii preparat astfel: într-o tigaie se înăbușă ceapa, tăiată fin, cu puțină făină (se poate și fără făină), se adaugă roșiile opărite și curățate de pieliță și de semințe, cu zeama lor cu tot, se adaugă o linguriță de zahăr și se fierbe până ce scade bine de tot. În momentul când se servește se mai adaugă unt proaspăt. Se pot servi și cu iaurt sau cu smântână.

181. Vinete cu sos de roșii II

6–8 vinete, 7–8 roșii, 3–4 cepe, 1 lingură făină, 1 pahar ulei, 2–3 ardei grași, 4–5 legături de verdeață, 5–6 căței de usturoi, sare.

Se opăresc vinetele, se taie felii mai groase în lungime, se așază în cratiță sau în tavă peste un rând de roșii curățate de pieliță și de semințe, usturoi și verdeață. Deasupra se presară făina, sarea, ceapa tăiată mărunt. La urmă se așază alt rând de roșii și zeama lor. Se pune grăsime sau ulei mult și se fierb până ce scade bine sosul. În momentul când se servesc, se adaugă roșii și ardei dați prin mașina de carne, verdeață tăiată mărunt și unt proaspăt, dacă se servesc calde. Se pot servi atât calde cât și reci, cu iaurt sau smântână.

182. Vinete umplute cu brânză de vacă

3 vinete, 250 g brânză de vacă, 4 ouă, 2 linguri griș, 3 legături verdeață, 2 linguri unt, sare.

Vinetele curățate de coditță, spălate, se taie jumătăți în

lungime, se scobește o parte din miez, se opăresc în apă clocotită cu sare și se umplu cu următoarea compoziție: brânză de vacă dată prin sită, amestecată cu miezul de la vinete prăjit, ouă, griș, sare, verdeață tocată mărunt. Vinetele astfel umplute se așază în tavă, se pune deasupra untul și se dau la cuptor la foc potrivit. Se servesc calde, cu puțin unt proaspăt pe deasupra.

183. Vinete umplute cu sos alb și cu brânză

Vinetele se pregătesc ca la 182, apoi se prepară la fel ca roșiile umplute cu sos alb și brânză (v. 198).

184. Ciuperci umplute

½ kg ciuperci, 1–2 cepe, verdeață multă, 3–4 linguri ulei, miez de franzelă, lapte, sare, piper.

Ciupercile pentru umplut trebuie să fie potrivit de mari, tinere, rotunde și întregi. După ce s-au curățat și spălat bine, se așază în tavă și se dau la cuptor să se moaie puțin. Cotoarele se toacă mărunt. Se înăbușă 1–2 cepe tăiate mărunt, se adaugă cotoarele ciupercilor, puțin miez de franzelă muiat în lapte sau, în lipsă, puțin sos alb gros (v. 75). Cine dorește poate adăuga puțin usturoi și puțin vin alb (se poate prepara și fără acestea), verdeață multă și puțin piper. Cu această compoziție se umplu ciupercile așezându-se umplutura în formă de cotor, sau în formă de moviliță în mijlocul fiecărei ciuperci. Se dau la cuptor și se toarnă unt pe deasupra.

185. Praz cu sos alb

8–9 fire de praz, sos alb, 150 g unt, 200 g brânză.

Prazul se curăță și se taie în patru, se fierbe în apă clocotită cu sare. Se scoate. Între timp se prepară un sos alb (v. 75), stins cu apa în care a fiert prazul și puțin lapte. Prazul se amestecă cu sosul și cu puțină brânză rasă pe deasupra. Se așază în vasul pentru cuptor și se lasă să se rumenească.

186. Praz cu orez și măsline

6 fire praz, 6 cești mici orez, ½ pahar ulei, 250 g măsline, roșii sau bulion.

Prazul se curăță, se spală și se taie în bucăți. Se prăjește în

ulei. Între timp se prepară un sos de roșii sau bulion. Se toarnă peste praz și se lasă să fiarbă, se mai adaugă și puțin oțet. Se înăbușă ceapa, se adaugă orezul (socotit o ceașcă mică pentru fiecare persoană), se stinge cu apă fierbinte și se lasă să fiarbă cam pe trei sferturi. Se amestecă cu prazul și măslinele. Se scutură cratița ca să se încorporeze bine totul și se dă la cuptor. Se poate servi și rece.

187. Ciulama de praz

4–5 fire de praz, 2 linguri de făină, 2 linguri de unt.

Se prepară la fel ca ciulamaua de ciuperci (v. 226).

188. Andive la cuptor

1-1½ kg andive, 150 g unt, 100 g cașcaval, 2–3 linguri pesmet.

Se aleg andivele, se spală și se opăresc în apă clocotită cu sare 10 minute. Se scurg și se așază în cratița care merge la cuptor, unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se presară pe deasupra cașcaval ras și pesmet prăjit în unt. Se dau la cuptor să se rumenească. În momentul când se servesc se mai adaugă unt proaspăt.

Andivele nu trebuie ținute mult în apă căci se amărăsc.

189. Andive înăbușite

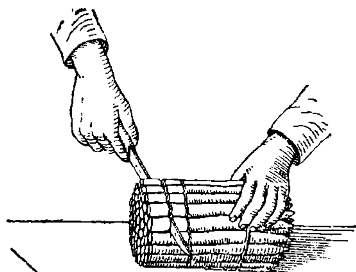
1-1½ kg andive, 150 g unt, zeamă de lămâie după gust, sare.

Se aleg andivele, se spală foarte repede, ca să nu se amărască, și se așază imediat în cratița unsă cu unt. Se pune zeama de la o lămâie și sare. Se înăbușă bine, acoperit, apăsându-le și întorcându-le din când în când până ce se moaie bine.

190. Sparanghel cu sos muselin

1-1½ kg sparanghel, sos muselin.

Sparanghelul se fierbe legat în buchet, pentru a nu se sfărâma.



Se alege sparanghelul cu firul gros și vârful bine copt (se cunoaște după culoare, care trebuie să fie verde închis, pare vânăt). Se spală, se așază în buchet cu vârfurile în linie dreaptă și se leagă buchetul la ambele capete. Se taie apoi partea dinspre rădăcină astfel încât buchetul să poată sta în picioare. În această poziție se pune la fiert într-un vas cu apă clocotită, observând ca vârfurile să nu fie atinse de apă, ci numai de abur. După o jumătate de oră se scoate, se așază în farfuria lungă de servit peste un șervet. Se servește imediat cu sos muselin (v. 87) sau cu maioneză (v. 68).

191. Sparanghel cu sos alb

1½ kg sparanghel, sos alb cu cașcaval (v. 77).

Se fierbe sparanghelul (v. rețeta precedentă) se așază în farfurie și se toarnă deasupra sos alb amestecat cu cașcaval.

192. Sparanghel cu sos alb la cuptor

1½ kg sparanghel, 1 linguriță unt, 1 lingură făină, 100 g cașcaval.

Se așază sparanghelul fiert în forma care merge la cuptor, un rând sparanghel, un rând sos alb, unul cu cașcaval, alt rând de sparanghel și se termină cu sos. Se dă la cuptor să se rumenească.

193. Sparanghel cu sos muselin imitație

1½ kg sparanghel, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1–2 ouă, sare, lămâie.

Se fierbe la fel ca la 190 și se servește cu sos muselin imitație (v. 88).

194. Sparanghel cu unt și cașcaval

1½ kg sparanghel, 100 g cașcaval, 1 lingură unt, sare.

Se fierbe sparanghelul, se așază în vasul care merge la cuptor, se presară cașcaval ras și unt și se dă la cuptor să se rumenească.

195. Roșii umplute cu ciuperci, cu smântână

12 roșii, 500 g ciuperci, 7–8 cepe, verdeață, sare, 1 morcov, 1 pahar de smântână.

Se aleg roșii rotunde, bine coapte, însă tari. Se spală, se taie căpăcelul, se curăță de semințe, li se scoate miezul și se pun la scurs. Între timp se prepară umplutura: se înăbușă ceapa tăiată mărunt cu morcovul ras și cu ciupercile tăiate mărunt. Se adaugă o lingură de făină simplă sau amestecată cu smântână, piper și verdeață. Roșiile, bine scurse, se umplu cu această compoziție, se așază în vasul care merge la cuptor, se toarnă deasupra smântână amestecată cu un vârf de cuțit de făină și se dau la cuptor. Se servesc fierbinți.

196. Roșii umplute cu ciuperci în sos alb

Roșiile pregătite ca la rețeta precedentă se umplu cu o ciulama mai groasă (v. 85) de ciuperci și se dau la cuptor. Se servesc fierbinți.

197. Roșii umplute cu macaroane, fidea sau iofca

12 roșii potrivit de mari, ¼ kg macaroane, 2 ouă, 2 linguri unt, sare, 4 linguri smântână.

Roșiile spălate se curăță de semințe, se umplu cu macaroanele fierte în apă clocotită cu sare, scurse și amestecate cu ouăle. Se așază roșiile într-o tavă cu un sos de roșii și 2–3 linguri de smântână pe deasupra și se dau la cuptor, până ce scade zeama și se rumenesc. Se servesc calde cu unt proaspăt și smântână. Cine dorește poate îndulci sosul. Se poate prepara și fără smântână.

198. Roșii umplute cu sos alb și brânză

12 roșii potrivit de mari, 2 linguri unt sau grăsime, 2 linguri făină, 150 g brânză, 1 pahar lapte, 1–2 ouă

Roșiile se pregătesc pentru a fi umplute, fie că se taie numai capacul, fie că se taie în jumătăți și li se scoate miezul. Se lasă la scurs și se umplu cu următoarea compoziție: se prepară un

sos alb gros, se lasă să se răcească, se adaugă ouăle întregi, amestecându-se bine, apoi brânză rasă. Roșiile se presară pe dinăuntru cu pesmet și se umplu cu sosul pregătit așa cum am arătat. Se așază în vasul care merge la cuptor și pe deasupra se toarnă roșii trecute prin mașina de carne cu puțină verdeață tocată mărunt și puțin unt. Cine dorește adaugă și puțin zahăr. Se scad și se rumenesc la cuptor.

199. Roșii umplute cu legume în sos alb

Se prepară la fel cu roșiile umplute cu sos alb și brânză în care se mai adaugă însă fasole verde, de preferat grasă, cartofi, dovlecei și conopidă, mărar etc. Se pot prepara numai cu fasole grasă în sos alb.

200. Roșii umplute cu pesmet

10–12 roșii, 4–5 cepe, 10 linguri pesmet, 2 linguri grăsime, usturoi, sare, piper, verdeață.

Se aleg roșii rotunde și cărnoase. Se scoate miezul și se lasă să se scurgă. Apoi se umplu cu următoarea compoziție: se înăbușă ceapa, se adaugă pesmetul (o linguriță de fiecare roșie) usturoi, verdeață multă. Se așază în tavă și se rumenesc în cuptor. Se servesc simple sau, ca primul fel, cu sos de roșii îndulcit cu puțin zahăr.

201. Ardei umpluți cu pâine

Se prepară la fel ca ardeii umpluți cu carne (v. 594), numai că umplutura în loc să se prepare cu carne se prepară din miez de franzelă muiat în lapte și bine scurs.

202. Mazăre sote în cuib

1 kg cartofi, 1 kg mazăre, 150 g unt.

Se prepară un piure de cartofi mai consistent. Se toarnă cu cornetul o formă rotundă de cuib în farfuria care merge la cuptor. La mijloc se așază mazărea pregătită sote cu unt (v. 35). Peste mazăre se poate face o garnitură din piureu. Se rumenește la cuptor și se servește fierbinte.

203. Mazăre verde cu sos

2 kg mazăre, 8 roșii, 4 cepe, 2 linguri grăsime, 3 legături de

verdeață, sare, 1 linguriță făină.

Se pune mazărea la fiert în puțină apă clocotită cu sare, ceapă tăiată mărunt și grăsime. Făina, muiată în apă rece, se adaugă după ce mazărea este destul de fiartă, apoi roșiile trecute prin mașina de carne și verdeața tăiată mărunt. Se potrivește de sare și se lasă să scadă. Se servește caldă.

204. Ghiveci fără carne

Se prepară la fel cu ghiveciul rece (v. 129), cu singura deosebire că uleiul se înlocuiește cu grăsime sau cu unt.

205. Varză dulce cu smântână

2 verze (1 kg) mari, 3 linguri unt, 1 pahar smântână, linguriță făină, sare.

Frunzele de varză crudă, spălate și opărite, se rulează și se taie felii mai late, se înăbușă în unt și se mai adaugă puțină apă în care s-au opărit; când varza este bine pătrunsă, se pune în tava unsă bine cu unt și o parte din smântână amestecată cu făină și sare. Se rumenește la cuptor și se servește caldă cu unt proaspăt pe deasupra și restul de smântână. Cine vrea poate presăra și cașcaval ras.

206. Varză dulce sau acră cu orez

2 verze potrivit de mari, 5–6 ceșcuțe orez, 3 linguri grăsime, 2 cepe, zeamă de roșii sau borș.

Ceapa tăiată mărunt se înăbușă bine în grăsime. Se adaugă orezul, roșii sau bulion și verdeață și se mai înăbușă puțin. Se aleg foile de varză, dacă este dulce, se opăresc, se taie fin și se așază în cratiță un strat de varză, un strat de orez și din nou un strat de varză. Se toarnă deasupra vara zeamă de roșii sau borș; iarna zeamă de varză, potrivindu-se de acru și de sare, iar deasupra grăsime sau ulei. Se dă la cuptor să se rumenească. Se poate servi rece sau caldă.

207. Bule de varză dulce cu brânză

2 verze, ¼ kg cașcaval sau brânză, 8 roșii, 4 cepe, 2 ouă, 3 legături de verdeață, 1 lingură făină, 1 pahar smântână.

Se desface varza în foi și se opărește în apă clocotită cu sare. Se așază 2–3 foi suprapuse și la mijloc se pune brânză

amestecată cu ou și sare, mare cam cât o nucă. Se învelește și i se dă forma rotundă. Se presează în mână pentru a se scurge bine zeama. Se dă prin făină ou și pesmet, și se prăjește în grăsime bine încinsă. Prăjite, se așază în tavă, se toarnă deasupra zeamă de roșii și roșii curățate de pieliță și de semințe și se pun la cuptor să scadă. Se adaugă o parte din smântână amestecată cu 1 linguriță făină când sosul este aproape scăzut. Se servesc calde și cine dorește presară cașcaval pe deasupra. În momentul când se servesc la masă, se mai toarnă și restul de smântână.

În loc de brânză, aceste bule de varză se pot umple cu carne preparată ca pentru musaca.

208. Chiftele de varză dulce

1 varză potrivit de mare, sos alb, 1 ou, 3–4 linguri ulei.

Varza se curăță, se spală bine și se taie în sferturi sau felii fără să i se scoată coceanul. Se opărește în apă clocotită cu sare. Se trece prin mașina de carne. Se prepară un sos alb (v. 75) gros și se amestecă varza cu acest sos, cu 1 ou, sare și piper. Se fac chifteluțe, se dau prin făină și se prăjesc în ulei. Se servesc reci, sau calde cu unt sau smântână deasupra.

209. Varză dulce cu roșii și cu smântână

2 verze, 500 g roșii, 1 pahar smântână, 3 linguri unt.

Se curăță varza, se spală bine, se desfac foile și se opăresc în apă clocotită cu sare. Se suprapun apoi foile una peste alta, se rulează și se toacă fin. Se așază în cratița unsă cu unt, se toarnă pe deasupra roșii trecute cu pieliță cu tot prin mașina de tocat carne, se adaugă borș sau apă. Se fierbe bine, se adaugă ½ pahar smântână și restul din roșii. Se servește fierbinte.

210. Varză dulce cu sos alb

1 varză mai mare, 200 g unt, 200 g brânză, 2 linguri făină, lapte, sare, sos alb.

Se taie varza sferturi sau felii mari. Se opărește în apa fiartă și numai atât cât să o cuprindă, se strecoară de apă. Se prepară un sos alb (v. 75), stins cu zeama în care a fiert varza, care se amestecă apoi cu brânza rasă. Se așază jumătate din cantitatea de sos într-un vas care merge la cuptor, apoi varza și pe

deasupra se toarnă restul de sos. Se presară brânză și se dă la cuptor să se rumenească.

211. Sărmăluțe cu brânză în foi de viță

½ kg foi de viță, 300 g brânză de vacă, 4 cepe, 1–2 ouă, 3 linguri griș, 3 legături de verdeață, 2 linguri unt, grăsime, 1 pahar smântână, sare, piper, borș.

Frunzele de viță se aleg, se spală, se opăresc sau se fierb în apă clocotită, dacă sunt bătrâne. Se taie ceapa mărunt, se înăbușă în apă și grăsime până ce se topește, se amestecă cu brânza dată prin sită, ouăle, grișul, sarea și verdeața tocată. Se fac sărmăluțe cu frunzele opărite sau fierte. Se așază un rând de frunze opărite pe fundul vasului și apoi sarmalele deasupra, se pune din nou un rând de frunze opărite, se toarnă apă cât să le cuprindă și se fierb până când foaia de viță este bine fiartă. Se adaugă borșul, potrivindu-se de acru; când sunt aproape gata, se toarnă jumătate din smântână și se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc calde cu unt și restul de smântână pe deasupra.

212. Sărmăluțe cu brânză în foi de ștevie

Se prepară la fel cu sărmăluțele cu brânză în foi de viță (v. 211) cu deosebirea că se opăresc frunzele în borș clocotit și se pun la fiert de la început în borș.

213. Sărmăluțe cu brânză în foi de spanac

Se prepară la fel cu sărmăluțele în foi de ștevie (v. 212).

214. Legume cu smântână

Cantități egale de cartofi, varză dulce, dovlecei, fasole, conopidă, 2 linguri unt, 1 pahar smântână, sare.

Se fierb înăbușit cu unt și sare mai multe feluri de legume sau numai o singură legumă, până ce se pătrund bine, apoi se adaugă smântână amestecată cu puțină făină și se dau la cuptor, până ce se rumenesc. Cartofii se adaugă numai când legumele sunt aproape fierte. Se servesc cu puțină smântână pe deasupra.

215. Pilaf de legume în foaie

2–3 cepe, 1 morcov 1 păstârnac, mazăre, fasole verde de preferat grasă, 4 ceșcuțe orez, unt, foaie de aluat.

Se înăbușă bine ceapa, se adaugă legume mazăre și fasole verde, puțin morcov tăiat mărunt și se înăbușă mai departe, picurând câte puțină apă; când sunt aproape fierte, se adaugă orezul și se fierb până ce scad bine. Se adaugă piper, mărar și pătrunjel tocat mărunt. Se îmbracă forme în foaie (v. 218) și se așază umplutura la mijloc. Se strânge foaia și se dă la cuptor să se rumenească. Se răstoarnă în momentul când se servește. Se poate servi și simplu, fără foaie.

216. Ruladă cu smântână, șuncă, cașcaval

1 lingură unt, 4 linguri făină, 3 ouă, 100 g șuncă, 100 g cașcaval, 300 g smântână, puțin lapte, sare.

Se face un sos alb mai gros din o lingură unt și 3–4 linguri făină. Se stinge cu lapte fierbinte și se fierbe bine. Se lasă să se răcească și se adaugă gălbenușurile, albușurile spumă și sare. Se coace în tava unsă și presărată cu făină. După ce s-a copt se răstoarnă și se unge cu 2–3 linguri de smântână amestecată cu 100 g șuncă sau parizer tăiat bucățele și 2 linguri de cașcaval ras. Se rulează și se așază în tavă, se unge deasupra cu restul de smântână și se servește fierbinte după ce a mai fost ținută un sfert de oră la cuptor.

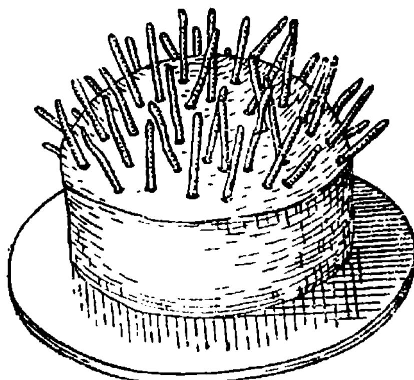
217. Zarzavat în foaie

1–2 ouă, 1 păstârnac, 3–4 cartofi, 1 morcov, 1 pătrunjel, puțină mazăre, fasole grasă și orice altă legumă de sezon, 1 pahar smântână, 1 lingură unt, foaie de aluat.

Se fierbe zarzavatul și legumele, se taie bucăți mici, se amestecă cu smântână, cu untul, sare. Se prepară o cocă și se procedează ca la budincile în foaie (v. 218).

218. Legume în foaie

Cantități egale din diferite legume – fasole, mazăre, dovlecei, conopidă, vază dulce, cartofi – preparate soteuri la care se adaugă 1–2 linguri de smântână. *Pentru foaie*: 300 g făină, 150 g grăsime, 1 ou, sare, lapte cât cuprinde, puțină drojdie (se poate și fără).



Se frământă o cocă potrivită și se lasă la rece. Se întinde apoi o foaie groasă cam de ½ cm și se îmbracă o cratiță unsă, lăsând marginile de la aluat să treacă peste formă. Se așază legumele înăuntru, se strâng marginile aluatului peste legume, se unge cu ou și se dă la cuptor. Pentru o prezentare deosebită se garnisește astfel: se păstrează o mică parte din cocă, se fac rulouri subțiri, lungi de 7–8 cm, și se coc separat. După ce preparatul este copt și se așază pe farfurie, aceste rulouri se înfig din loc în loc, dând impresia unui arici.

Se mai poate garnisi și altfel: se taie diferite alte forme sau flori din aluat, se așază pe deasupra foii. Apoi se coc odată cu preparatul, care este astfel gata garnisit în momentul când se servește.

219. Diferite legume în aluat de clătite

Orice fel de legume tăiate în felii se tăvălesc în aluat de clătite (v. 913 și 914), pregătit ceva mai gros și în care se adaugă 1–2 linguri de ulei. Se prăjesc apoi în ulei bine încins. Se pot servi cu diferite sosuri de roșii, de hrean sau simple, ca primul fel.

220. Colțunași cu smântână

¼ kg cartofi, ½ kg făină, 200 g unt, 20 g drojdie, 2 ouă, 1 pahar smântână.

Colțunașii se prepară din coca arătată la rulada economică și umplutura poate fi oricare dintre umpluturile arătate la ceilalți colțunași. Deosebirea este că în loc să se prăjească în unt, se fierb în apă clocotită cu sare. Se așază pe o farfurie care merge la cuptor și se toarnă pe deasupra un sos alb de smântână (v.

77).

221. Colțunași cu sos de roșii

Aceleași cantități ca la colțunașii cu smântână (v. 220), în plus sos de roșii.

Se prepară la fel cu colțunașii cu smântână cu deosebire că în loc de sos de smântână se toarnă pe deasupra sos de roșii (v. 92) cu piper și puțin îndulcit.

222. Colțunași cu spanac

Aceleași cantități ca la colțunașii cu smântână, în plus piureu de spanac.

Se prepară la fel cu colțunașii cu smântână, cu deosebirea că umplutura se face din piureu de spanac (v. 57).

223. Colțunași cu ciuperci

Aceleași cantități ca la colțunașii cu brânză, în plus 250 g ciuperci.

Se prepară din aceeași cocă cu rulada economică (v. 237). Umplutura se prepară din ciuperci înăbușite bine cu ceapă prăjită. Se servește ca aperitiv sau ca garnitură la soteuri.

224. Ciuperci înăbușite cu smântână

1 kg ciuperci, 2 pahare smântână, 2 linguri unt, 5 cepe, 1 lingură făină, 3 legături verdeață, sare.

Se înăbușă în unt ceapa tăiată mărunt împreună cu ciupercile felii sau întregi; când ciupercile sunt bine pătrunse și apa le-a scăzut, se adaugă smântână amestecată cu făină. Se lasă să fiarbă, se pune sarea și verdeața tăiată mărunt.

225. Tocăniță de ciuperci

1 kg ciuperci, 6 cepe, 8 roșii, 2 linguri unt sau grăsime, 1 lingură făină, 3 legături verdeață, sare, piper.

Ceapa tăiată felii se înăbușă în unt, se adaugă ciupercile curățate, spălate și tăiate în bucăți. Se lasă până ce scade apa. Se adaugă făina amestecată cu apă rece, roșiile tăiate felii, curățate de pieliță și semințe. Se potrivește de sare. Se lasă să fiarbă până ce scade. Se servește caldă cu verdeață tocată mărunt și unt proaspăt. În loc de unt sau grăsime se poate

prepara cu ulei și se servește rece.

226. Ciulama de ciuperci sau bureți

1 kg ciuperci, 3 linguri unt, 3 linguri făină, sare.

Ciupercile curățate, spălate și tăiate în bucăți se fierb în apă rece cu sare, se strecoară și cu zeama lor se prepară ciulamaua astfel: se înfierbântă untul nu prea tare, se adaugă făina, care nu se rumenește, ci se lasă albă. Se toarnă deasupra mai întâi puțin lapte fierbinte ca să obținem o culoare albă și apoi zeamă de ciuperci. Se toarnă puțin câte puțin pentru ca să nu se facă cocoloașe și se amestecă mereu. Se subțiază atât cât să aibă consistența smântânii și se adaugă ciupercile fierte. Se lasă să mai dea câteva clocote și cu ciupercile și se servește cu unt proaspăt deasupra. Dacă nu se servește imediat, se ține în baia de apă.

227. Ciuperci cu șuncă

600 g ciuperci, 3 linguri unt, 150 g șuncă (parizer, crenvurști), 1 pahar smântână.

Se curăță ciupercile, se spală bine, se taie și se pun la fiert cu unt; când sunt aproape gata se adaugă șuncă, parizer sau crenvurști, tăiați în cuburi. Se mai dau câteva clocote și se toarnă 1 pahar de smântână. Se mai țin foarte puțin pe mașină și se servesc.

228. Plăcințele cu ciuperci

250 g grăsime, 400 g făină, 2–3 ouă, 1 borcan mic de iaurt.

Umplutura: ½ kg ciuperci, 1 ceapă, piper, verdeață

Se amestecă și se frământă o cocă care se dă la rece. Se poate lăsa de seara până dimineața sau numai 2–3 ore. Se întinde o foaie, se taie pătrățele sau triunghiuri și se umplu cu ciuperci bine înăbușite în ceapă prăjită în unt, sare, piper, verdeață tăiată mărunt. Se coc în cuptor bine încins.

229. Ciuperci cu sos alb

½ kg ciuperci, sos alb.

Se prepară la fel cu conopida (v. 178), cu deosebirea că nu se mai adaugă brânză și nici pesmet. Se potrivește lichidul în așa fel, încât să se întrebuințeze toată zeama rezultată din fierberea

ciupercilor și să se mai adauge și lapte care albește sosul.

230. Chifteluțe de dovlecei cu sos alb

1–2 dovlecei potrivit de mari, 1–2 linguri făină, 1 ou, sare, piper, 150 g unt, 3 linguri smântână.

Dovleceii spălați se rad prin răzătoare, se amestecă apoi cu 1–2 linguri de făină, 1–2 linguri de pesmet, 1 ou întreg, sare și piper. Se ia cu lingura din această compoziție și se prăjește în unt. Se așază pe farfurie și pe deasupra se toarnă sosul alb (v. 75) mai subțire, amestecat cu smântână, sau numai smântână cu puțină făină și se dau la cuptor să se rumenească.

231. Chifteluțe de dovlecei cu sos de roșii

Se prepară la fel cu chifteluțele cu sos alb (v. 230) cu deosebirea că în loc de sos alb se toarnă deasupra un sos de roșii (v. 92) și se dau la cuptor.

232. Chifteluțe de dovlecei cu salată verde

Se prepară la fel cu chifteluțele cu sos alb, nu li se mai adaugă însă niciun fel de sos și se servesc cu salată de sezon.

233. Chifteluțe de vinete cu sos de roșii

1–2 vinete mai mari, 1–2 linguri făină, 1 ou, sare piper, 1 lingură pesmet.

Se coc vinetele, se curăță, se toacă și se amestecă cu 1–2 linguri de făină, 1–2 linguri de pesmet, 1 ou întreg, sare, piper. Se ia cu lingura din această compoziție și se prăjește în unt, se așază chifteluțele pe farfurie, deasupra se toarnă un sos de roșii (v. 92) și se servesc.

234. Chifteluțe de vinete cu sos de smântână

2–3 vinete, 1 lingură grăsime, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 1 ou, sare, piper, 150 g unt, 3 linguri smântână.

Se prepară la fel cu chifteluțele de dovlecei cu deosebirea că vinetele se coc, iar miezul se amestecă cu ou, făină, pesmet, sare și piper și se servesc cu smântână.

235. Chifteluțe de vinete cu salată

2–3 vinete, 1 lingură grăsime, 1 lingură făină, 2 linguri

pesmet, 1–2 ouă, sare, piper.

Se prepară la fel cu chifteluțele de dovlecei cu salată (v. 232), cu deosebire că vinetele se coc, se toacă și se bat cu ouăle numai după ce s-au răcit, mai întâi cu gălbenușurile și apoi cu albușurile spumă. Se servesc calde cu salată verde.

236. Ruladă de spanac

5 ouă, 1½ kg de spanac, 1 lingură rasă de făină, 50 g unt, 150 g lapte, 150 g șuncă, 250 g cașcaval, ½ pahar smântână, 50 g făină.

Din spanac se face un piureu (v. 57).

Se freacă gălbenușurile cu sarea, se adaugă piureul de spanac și făină, apoi albușurile bătute spumă, amestecând ușor. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă și tapetată cu făină. Se coace la un foc iute, având grijă să nu se întărească. Se răstoarnă și se întinde pe un șervet umed. Se unge gros cam de ½ cm cu un sos preparat din 50 g făină, 50 g unt, 150 g lapte. În acest sos bine fiert și îngroșat ca pentru budincă, se adaugă 1 gălbenuș, 150 g șuncă tăiată în bucățele în formă de cuburi, 250 g cașcaval tăiat tot în cuburi, puțină smântână. Se rulează, se așază în tavă. Deasupra se toarnă smântână frecată cu o linguriță de făină. Se servește fierbinte după ce a stat la cuptor douăzeci minute. Se presară cu cașcaval ras și șuncă tăiată.

Acest preparat se poate simplifica, reducându-se unele dintre alimente, sau se mai pot adăuga câteva ciuperci călite.

237. Ruladă economică cu spanac

½ kg făină, ¼ kg cartofi fierți trecuți prin mașina de carne, 200 g unt sau orice altă grăsime, 20 g drojdie de bere, 2 ouă, sare, 1 linguriță zahăr, piure de spanac.

Se frământă toate la un loc cu apă sau cu lapte cât cuprinde coca pentru ca să fie potrivit de tare. Se lasă la crescut ½ oră. Se coace într-o tavă unsă, fără să se întărească coca. Se răstoarnă pe un șervet umed, se întinde pe toată suprafața un piureu de spanac (v. 57), se rulează și se așază în forma care merge la cuptor. Deasupra se toarnă un sos alb și se lasă să se rumenească. Se poate presăra cu brânză sau cașcaval ras.

238. Ruladă cu ouă

½ kg făină, ¼ kg cartofi fierți și trecuți prin mașina de carne,

unt sau orice fel de grăsime, 20 g drojdie, 4 ouă, sare, piure de spanac.

Se prepară la fel cu rulada economică de spanac (v. 237), așezându-se pe foaie, peste piureul de spanac, 2 ouă fierte. Se rulează și se dă la cuptor. Feliile tăiate au un aspect deosebit. Se servește fie cu sos, fie simplă.

239. Plăcintă cu spanac

½ kg făină, 2 ouă, 2 linguri de smântână, sare, 1 ceșcuță vin, 2 linguri grăsime.

Pentru umplutură: 2 kg spanac, 250 g brânză, 3 ouă, 50–100 g unt.

Se prepară o cocă fără grăsime și se frământă bine. Se împarte în bucăți mici cam de mărimea unei nuci. Aceste bucățele de cocă se întind cam cât este fundul unei farfurii și se așază una peste alta, după ce fiecare a fost unsă cu grăsime semilichidă. Ultima foaie nu se mai unge. Bucățelele de cocă se împart în două și se fac două turtițe care se pun separat să stea la cald, acoperite cu câte o cratiță caldă deasupra, între timp se prepară umplutura astfel: se fierbe spanacul, se strecoară, se toacă mărunt, apoi se adaugă untul frecat spumă, brânză rasă și ouăle fie întregi, fie cu albușul bătut spumă. Se unge și se presară tava cu făină, se întinde coca cât mărimea tăvii și se așază în așa fel, ca marginile să fie ridicate peste marginile tăvii. Se așază compoziția, apoi a doua foaie, se potrivesc marginile deasupra așa ca să acopere bine umplutura și se dă la cuptor potrivit. Se servește caldă.

240. Ciorbă de dovleac

1 kg dovleac, 3 cepe, ½ litru zară sau lapte acru, sare.

Se curăță dovleacul, se taie bucățele și se pune la foc cu apă rece și sare. După ce a dat câteva clocote, se adaugă ceapa tăiată mărunt și se lasă să fiarbă; când dovleacul este bine fiert, se acrește cu lapte acru sau cu zară rămasă de la bătutul untului.

241. Budincă dulce de dovleac

1 kg dovleac, 4 linguri unt, 4 linguri zahăr, 3–4 ouă, 2 felii de pâine.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, miezul

de franzelă muiat și stors, dovleacul copt și tăiat-bucățele și albușurile spumă. Se coace compoziția în forma bine unsă și presărată cu pesmet.

242. Vărzări de dovleac

1 kg făină, 6 ouă, 1 lingură zahăr, ½ baton vanilie, 2 linguri smântână, 1 pahar lapte, 150 g unt, 1 lingură ulei, coajă rasă de lămâie, sare, ½ kg dovleac, drojdie.

Se prepară o cocă de cozonac, se lasă să dospească și se taie bucăți mici cât un ou, se întind cu sucitorul, iar în mijlocul fiecăreia se pune dovleac tăiat bucățele mici și care mai înainte a stat puțin la sare. Se ridică de opt ori marginile spre mijloc, apăsându-se cu degetul, să se prindă bine. Se lasă să crească, se ung apoi cu ou și se dau la cuptor. Se servesc pudrate cu zahăr.

243. Prăjitură de dovleac

4 linguri dovleac crud ras, 2 linguri nuci pisate, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 2 linguri zahăr pisat, 2 ouă.

Se freacă untul, se adaugă zahărul, ouăle, făina, nucile, dovleacul ras. Se pune compoziția într-o tavă unsă cu grăsime și presărată cu făină și se coace la cuptor. Se servește presărată cu zahăr.

244. Compot de dovleac

1 farfurie adâncă cu dovleac tăiat bucăți mici, 1 kg zahăr, zeama de la o lămâie, ½ baton vanilie, 100 g rom, apă de var.

Dovleacul tăiat în diferite forme mici se ține în apă de var 30–40 minute. Se scoate, se spală în 4–5 ape reci. Se pune apoi la foc zahărul cu 1 litru de apă. După ce a dat câteva clocote, se adaugă dovleacul, zeama de lămâie și vanilia. Se fierbe acoperit până ce se leagă siropul și dovleacul s-a muiat. Nu se amestecă în timpul fiertului, deoarece dovleacul se sfărâmă. După ce s-a legat, se dă jos de pe foc, se toarnă romul și se lasă acoperit, până se răcește.

PREPARATE DIN GRÂU, FĂINĂ DE GRÂU. MĂLAI ȘI OREZ

245. Pâinea

1 kg făină, 1 linguriță sare, 20 g drojdie.



Se cerne făina. Un sfert din cantitate se amestecă cu drojdie, dizolvată în puțină apă călduță și se face o cocă moale. Se pune vasul la un loc cald, acoperit cu o cârpă curată; când această maia a crescut, se toarnă în vasul în care s-a cernut făina. Se frământă până ce se încorporează toată făina, turnându-se apă călduță în care s-a dizolvat sare. Se frământă cam ½ oră, până ce coca nu se mai lipește de mână. Se lasă din nou la un loc cald, ca să se dospească întreaga cantitate de cocă. Când coca și-a mărit volumul cam de trei ori, înseamnă că s-a dospit îndeajuns, se ia din vas, se pune pe o planșetă presărată cu făină și se dă forme rotunde sau lunguiețe, cât de mari vrea fiecare. Se mai lasă să crească, se ung cu o muruială de făină și apă și se coc în cuptor bine încins. Coacerea durează ¾ oră. După ce s-a copt, în momentul când se scoate din cuptor se unge cu apă zaharată.

Condiții pentru ca pâinea să reușească:

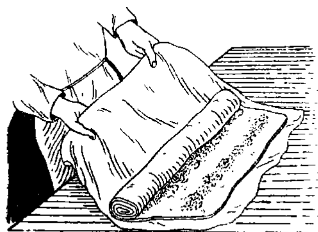
- făina să fie de grâu de foarte bună calitate, neamestecată cu altfel de făină,
- coca să fie bine frământată
- cuptorul să fie bine încins.

Pentru a mări cantitatea de pâine obținută dintr-un kg grâu, se mai adaugă cartofi dați prin de făină de mașina și puțin mălai. Această pâine se păstrează proaspătă mai multă vreme.

Cum se încearcă cuptorul: se aruncă o mână de mălai după ce s-a scos focul; mălaiul trebuie să se rumenească fără să se ardă.

246. Pâine cu cartofi

1 kg făină de grâu, 50 g drojdie, 2 linguri unt, untură sau margarină, 1 linguriță zahăr, 4 cartofi mari fierți și trecuți prin mașina de tocat carne sau prin răzătoare, sare, apă sau lapte cât cuprinde.



Se amestecă toate împreuna cu drojdia muiată în lapte, se frământă și se lasă să crească o jumătate de oră, la cald. Cu mâna muiată în apă, se separă movilițe mici formând chifle sau se pune în forme lungi, unse, se mai lasă puțin să crească și se coace în cuptor.

247. Pâine cu mălai

Se tace o mămăliguță subțire (cir) și se lasă să se răcească. Se adaugă drojdia pregătită ca la pâine și se frământă cu făină de grâu, cât cuprinde. Se lasă să crească, se fac pâini și se coace.

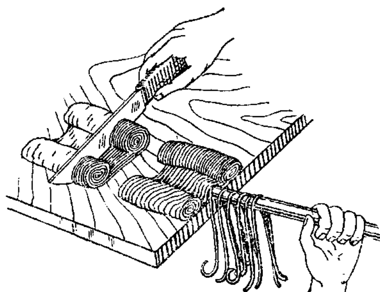
248. Tăiței și iofca

3 linguri făină, 1 ou, 1 vârf de cuțit sare.

Se cerne făina pe scândura de tăiței, se face la mijloc un cuib în care se adaugă oul întreg și sarea. Se amestecă cu o furculiță, încorporându-se puțin câte puțin toată făina. Se frământă bine apoi coca până ce face bășici. Se taie în jumătate. Se lasă puțin timp să se odihnească. Se întinde apoi cu o vergea de lemn o foaie cât mai subțire. Se lasă să se zvânte puțin, atât cât să se poată tăia tăițeii și să nu se lipească.

După forma în care se taie această cocă se obțin:

Tăiței: foaia întinsă cât mai subțire se rulează dintr-o margine până la mijloc, apoi din cealaltă margine tot spre mijloc până ce se apropie rulou de rulou. Se taie tăiței dintr-odată din ambele rulouri și pe măsură ce se taie, se introduce un bețișor dedesubt între cele două rulouri tăiate, se ridică în sus și astfel se atârnă la uscat.



Iofca: se taie în formă de romburi. Bine uscate, se păstrează în cutii perforate. Tăițeii și iofcaua se prepară ca și macaroanele: cu brânză, cu carne, budinci, cu nuci etc.

249. Colivă

1 kg grâu, 500 g nuci, 750 g zahăr, 4 linguri pesmet, coajă de lămâie, coajă de portocală, sare, bomboane, cacao, rom.

Se alege grâul, se pisează în piuliță de lemn, stropindu-se mereu cu apă, până se înlătură pojghița de deasupra. Se lasă să se usuce, apoi se vântură de pleavă. Se pune la fiert într-un vas cu apă rece. Cantitatea de apă trebuie să fie de patru ori mai mare decât cea de grâu. Alături trebuie să existe un vas cu apă fierbinte, din care să se poată adăuga apă, pe măsură, ce aceasta scade. Nu se amestecă în grâu, decât la început până ce începe să fiarbă, cu o lingură de lemn nouă, iar după ce a început să fiarbă se clatină numai cratița, ca să nu se prindă de fund. Grâul se fierbe până ce apa scade complet și boabele sunt moi și înflorite. Durata fierberii poate să fie chiar 7–8 ore. De obicei se fierbe în ajun. Se dă jos de pe foc, se acoperă vasul cu un șervet umed, ca să nu prindă coajă. A doua zi se amestecă bine cu sare, zahăr, nuci pisate și după gust și posibilități cu coajă de lămâie, de portocală, vanilie și rom. Se așază pe o farfurie un strat gros de 5–6 cm. Se nivelează, se acoperă cu un strat subțire de pesmet pisat și se îmbracă în zahăr pudră. Se garnisește cu bomboane și cacao după plăcere și după fantezie. O colivă reușită are bobul foarte bine fiert, este dulce și are

nucă suficientă.

Pentru ca să nu se prindă grâul de fundul vasului la fiert se poate așeza pe fundul cratiței o farfurie sau un capac de tablă de mărimea fundului vasului. Coliva nu se poate păstra mai mult timp, fiindcă fermentează ușor.

Observație: Cantitățile indicate mai sus se pot mări sau micșora după gust.

250. Prăjitură din grâu

1 kg grâu, 500 g miere de albine, 500 g nuci, sare.

Grâul preparat și fiert ca la colivă se amestecă cu miere și nuci pisate. Se servește rece.

251. Grâu cu lapte

200 g grâu, 1 litru lapte, 100 g zahăr, ½ baton vanilie.

La grâul preparat ca la colivă se adaugă laptele fiert, vanilia și zahărul. Se lasă pe mașină să mai dea câteva clocote. În loc de zahăr se poate folosi miere de albine.

252. Sărmăluțe cu bulgur (grâu sfărâmat)

1–2 verze, ¼ kg grâu, 3–4 cepe, sare, piper, verdeață.

Grâul se sfărâmă pe jumătate cu câteva ore mai înainte de a-l prepara. Apoi se fierbe pe jumătate. Se prăjește ceapa ca pentru sarmale și se adaugă grâul. Se adaugă sare, piper, verdeață și cine dorește stafide. Apoi se fac sarmale și se fierb la foc pe mașină.

253. Cremă de griș

4 linguri griș, ½ litru lapte, 4 gălbenușuri, 4 linguri, de zahăr, ½ kg frișcă, 2 foi de gelatină, fructe zaharate.

Se freacă gălbenușurile cu zahăr, se adaugă grișul și gelatina dizolvată în două linguri de lapte călduț. Această compoziție se subțiază cu lapte clocotit, turnat puțin câte puțin și amestecând repede. Se pune apoi pe mașină, până ce dă în clocot, amestecând tot timpul. Se dă la rece; iar când s-a răcit se amestecă cu ½ din cantitatea de frișcă bătută, fructele zaharate tăiate bucățele.

Se pune în formă și se dă la gheață; după ce s-a întărit bine, se răstoarnă, scufundând numai o clipă forma în apă fierbinte. Se ornează cu restul de frișcă bătută și cine dorește adaugă și

rom.

254. Gogoși de griș cu șuncă la cuptor

½ litru lapte, 1 pahar mare griș, 2 ouă, 2 felii șuncă, 1 pahar smântână, 50 g cașcaval, sare, 4 linguri grăsime, 3 linguri pesmet.

Se fierbe grișul cu lapte și sare, se lasă să se răcească și se amestecă cu un ou. Se fac mici gogoși, cu șuncă tăiată mărunt la mijloc. Gogoșelele se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se pun apoi într-un vas care merge la cuptor, se toarnă smântână și se pune pe deasupra cașcavalul ras și șuncă tăiată fin. Se dau la cuptor să se rumenească.

255. Triunghiuri cu brânză

½ litru lapte, 1 pahar griș, 1 ou, 2 linguri făină, 3 linguri pesmet, 3 linguri grăsime, sare, brânză de vacă.

Se fierbe grișul în lapte cu sare. Se lasă să se răcească și se amestecă cu oul și făina. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, pe scândura presărată cu făină. Se taie pătrate. În mijlocul pătratelor se pune brânză de vacă amestecată cu ou și sare. Se împreună două colțuri opuse, formând un triunghi. Se dau triunghiurile prin pesmet și se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se servesc lângă soteuri de fasole verde, mazăre etc.

256. Salată imitație de icre

Griș fiert mai tare, 1 ceapă, sare de lămâie sau zeamă de lămâie, sare, boia, ½ pahar ulei.

Se prepară din griș fiert, care se bate bine cu ulei, o ceapă tăiată foarte mărunt, sare de lămâie sau zeamă de lămâie și se colorează cu puțină boia de ardei dulce.

PASTE FĂINOASE

Reguli de observat

Pastele făinoase se fierb descoperit, într-o cantitate mare de apă, cu sarea necesară și la foc domol.

În timpul fiertului se amestecă cu furculița, ca să nu se prindă de fundul vasului.

După ce au fiert, se strecoară și se trec prin altă apă clocotită, pentru ca să se îndepărteze amidonul care le face lipicioase și care nu convine mai ales persoanelor suferind de constipație.

Deoarece pastele făinoase nu conțin grăsime în compoziția lor, trebuie să fie asociate cu grăsime multă, pentru a fi cât mai gustoase și mai hrănitoare.

Toate preparatele din macaroane sunt bine reușite, numai dacă macaroanele sunt bine fierte.

Preparatele dulci din paste făinoase trebuie bine aromate.

În toate preparatele macaroanele pot fi înlocuite cu fidea, ori cu tăiței sau iofca de casă (v. 248).

257. Macaroane cu sos de roșii

500 g macaroane, 4 linguri unt, 2 kg roșii sau 4 linguri bulion, sare, 100 g cașcaval, 2 linguri zahăr.

Se fierb macaroanele în apă clocotită cu sare, se strecoară și se amestecă cu două linguri de unt și cașcaval ras. Se așază în tavă și se dau la cuptor să se rumenească, cu puțin unt pe deasupra. Separat se prepară sosul de roșii astfel: în restul de unt topit se adaugă zeamă de roșii opărite și date prin sită. Se poate proceda și astfel: se pun roșiile opărite tăiate felii după ce li s-a curățat pielița și semințele, fără să se mai dea prin sită, se lasă apoi să fiarbă, se potrivește din sare, se adaugă zahărul și se servește în sosieră alături de macaroane.

Se pot amesteca macaroanele odată cu untul, cu cașcavalul ras și cu sosul de roșii. Se așază în tavă și se rumenesc la cuptor.

258. Macaroane cu brânză

300–350 g macaroane, 200 g brânză de oi, 3 linguri unt, sare, 3 ouă.

Macaroanele fierte în apă clocotită cu sare se strecoară și se amestecă cu brânză rasă și cu ouăle bătute; se așază în tavă, cu

bucăți de unt printre ele. Deasupra se pun câteva bucăți de unt și se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc fierbinți. Se pot prepara și fără ouă.

259. Macaroane cu unt

300–350 g macaroane, 3 linguri unt.

Macaroanele bine fierte în apă clocotită cu sare se strecoară în momentul când se dau la masă și se servesc cu bucăți de unt pe deasupra.

260. Macaroane cu șuncă

300–350 g macaroane, 200 g șuncă, 3 linguri unt, sare.

Macaroanele fierte și strecurate se așază în tava unsă, un rând de macaroane, un rând de șuncă sau orice afumătură tăiată bucățele și bucăți de unt. Se continuă tot așa până ce se umple tava. Se dau la cuptor cu unt pe deasupra. Se servesc fierbinți.

261. Macaroane cu nuci

300–350 g macaroane, 50 nuci, 6 linguri zahăr, sare.

Macaroanele fierte bine și strecurate se amestecă cu nucile pisate și cu zahărul. Cine dorește poate adăuga puțină scorțișoară sau coajă de portocală. Se servesc reci.

262. Budincă de macaroane

200 g macaroane, 200 g cașcaval sau brânză, 200 g smântână, 3–5 ouă, 200 g unt, 200 g șuncă, sare.

Se fierb macaroanele în apă clocotită cu sare. Se scurg de apă și se lasă să se răcească. Separat se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușurile, smântână, macaroanele, cașcavalul și șunca tăiate bucățele și se amestecă toate la un loc. La urmă, se adaugă albușurile bătute spumă și se amestecă bine. Se toarnă compoziția într-o tavă bine unsă cu unt și presărată cu pesmet și se fierbe în baie de apă, la cuptor, timp de ½ oră. Se poate servi la masă ca primul sau al doilea fel, cu cașcaval ras pe deasupra și cu smântână. Se poate servi ca al treilea fel, cu zahăr sau cu smântână amestecată cu zahăr (fără șuncă).

263. Macaroane cu carne în foaie

300 g macaroane, ½ kg carne, 4–5 cepe, 3 linguri grăsime.

În cratița îmbrăcată în foaie de aluat franțuzesc (v. 850), sau o cocă din 300 g făină, 150 g unt, 1 ou, sare, sau oricare alt aluat, se așază un rând de macaroane fierte, un rând de carne de vițel preparată ca pentru pateuri (carnea tocată și înăbușită cu ceapă, apoi dată prin mașină și amestecată cu ou, sare și piper). Peste carne se așază un alt strat de macaroane și unt pe deasupra. Se strânge foaia spre mijloc și se pune capac din aceeași cocă. Se unge cu ou și se dă la cuptor.

264. Musaca de macaroane cu carne

Aceleași cantități ca la budinca de macaroane.

Se fierb macaroanele. Carnea se prepară ca la macaroane în foaie (v. 263). Se așază într-o formă unsă cu grăsime și presărată cu pesmet, un rând de macaroane, unt sau grăsime, un rând de carne și vara felii de roșii. Se continuă tot astfel și se termină cu un rând de macaroane. Se dă la cuptor să se rumenească.

265. Iofca cu unt

300 g iofca, 2–3 linguri unt.

Se fierbe iofcaua (v. 248), se așază în tavă cu unt și se dă la cuptor sau se servește imediat. Se poate fierbe numai în lapte, atât cât cuprinde, iar când se dă la masă se adaugă unt.

266. Iofca cu brânză sau cu carne

Se prepară la fel, amestecându-se cu brânză sau cu carne tocată și prăjită cu ceapă înăbușită, sare, piper și verdeață.

267. Macaroane ca garnitură la soteuri

Macaroanele bine fierte, amestecate cu unt, se servesc ca garnitură la diferite soteuri sau la tocăniță.

268. Tăiței cu lapte

300 g tăiței, 1 litru lapte, 200 g zahăr, vanilie.

Se clocotește laptele în care s-a dizolvat zahărul, se adaugă tăiței preparați (v. 248), vanilia sau coajă de lămâie. Se lasă să fiarbă la foc potrivit.

PREPARATE DIN MĂLAI

269. Mămăligă fiartă

1½ litru apă, ½ kg mălai, sare.

Se clocotește apa cu sarea. Se toarnă făina de porumb (mălaiul) toată odată și se lasă să fiarbă. Pentru ca făina să fiarbă bine, se desface în două cu făcălețul. După ce a fiert astfel cam ½ oră, se amestecă cu făcălețul, până se desface bine de pe făcăleț. Se strânge mămăliga cu o lingură de lemn muiată în apă. Se mai lasă puțin pe marginea mașinii să răsufle și se răstoarnă pe un fund de lemn.

270. Mămăliguță pripită

Se pune apa la clocotit cu sare și când clocotește se adaugă mălaiul în formă de ploaie, amestecându-se mereu cu făcălețul, cu o lingură mare sau cu telul, până ce mămăliga se îngroașă și mălaiul este bine fiert. Se servește răsturnată pe fund sau pe farfurie.

271. Mămăliguță cu brânză

Mămăliguța preparată pripit se așază într-o tavă unsă cu unt, un rând de mămăliguță, un rând de brânză rasă. Se continuă până ce se umple tava, pe deasupra rămânând un strat de brânză. Se mai pune unt și se dă la cuptor, numai puțin timp, altfel se întărește mămăliga.

Observație: resturile de mămăliguță rece nu se aruncă, se pot folosi la prepararea altei mămăliguțe. Se moaie bine mai din vreme în apă rece și se amestecă în apa rece în care se va prepara o altă mămăligă.

272. Turtiță de mălai

Se fierbe cir (mămăligă subțire, care curge) și se toarnă clocotit peste mălai cernut. Se amestecă și se face o cocă se frământă apoi până ce se leagă bine. Se poate presăra și un praf de făină de grâu. Se întinde în tavă și se coace la foc potrivit.

273. Taci și înghite

1½ litru lapte, ½ kg făină de porumb, 4 linguri smântână, 4

linguri unt, 6 ouă.

Se prepară o mămăliguță cu lapte în loc de apă și când este bine fiartă, se amestecă cu unt și smântână. Se pune mămăliguța într-o tavă unsă cu unt. Se fac cuiburi în mămăliguță și se sparge în fiecare cuib câte un ou. Se presară sare și se pun bucățele de unt. Se dă la cuptor până ce se încheagă albușul. Se servește fierbinte.

274. Halmoș-Balmoș

Mămăliguță subțire, 8 linguri unt proaspăt, ½ kg brânză de oaie.

În untul cald se pune brânză de oaie. Se lasă pe foc să se înfierbânte bine, se adaugă apoi mămăliguță fiartă subțire. Se mai lasă pe foc să fiarbă și se servește fierbinte.

275. Budincă de mălai

1 litru lapte, 4 ouă, 4 linguri unt, ¼ kg brânză de oi, sare, ¼ kg mălai.

Se face un terci de mălai cu lapte. Se lasă să se răcească. Untul frecat spumă se amestecă bine cu gălbenușurile, terciul răcit și brânza sfărâmată cu furculița. La urmă se adaugă albușul spumă și se amestecă. Compoziția aceasta se așază într-un vas uns cu unt, și se coace la foc iute. Se servește în același vas, cu cașcaval ras pe deasupra.

276. Colțunași de mălai cu brânza

½ kg mălai, 4 ouă, ½ litru lapte, 3 linguri unt, 3 linguri grăsime, 150 g brânză de oi, 3 linguri pesmet.

Se fierbe mălaiul în lapte, se adaugă untul, patru ouă pe rând, unul câte unul, și se amestecă bine. Pe planșeta presărată cu făină se întinde o foaie groasă de ½ cm. Se taie forme rotunde sau pătrate, se pune în mijlocul lor brânză amestecată cu ou, se îndoaie aluatul peste brânză și se lipește, apăsându-se cu mâna, ca să nu iasă brânza. Se dau prin ou și pesmet și se prăjesc în grăsime bine încinsă. Cine dorește le poate servi cu cașcaval ras pe deasupra.

277. Gogoșele cu smântână

Aceleași cantități ca la colțunași de mălai cu brânză (v. 276)

în plus 100 g șuncă sau brânză, 3 linguri smântână.

Din compoziția de colțunași din rețeta de mai sus se fac gogoșele cu șuncă tăiată mărunt sau cu brânză. Se dau prin ou și pesmet, se prăjesc în grăsime încinsă. Se așază într-un vas care merge la cuptor, se toarnă pe deasupra smântână și se pun bucățele de șuncă și cașcaval ras sau brânză. Se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc fierbinți.

278. Supă de porumb verde

6–10 porumbi, 1 litru lapte, 2 linguri unt, 2 linguri smântână, 1 gălbenuș, sare.

Se sfărâmă porumbul, se pune la fiert și se lasă să clocotească, până ce a fiert bine. Se trece apoi prin sită, se subțiază cu laptele clocotit, se potrivește de sare, se servește cu unt proaspăt pe deasupra. Pentru a fi și mai gustoasă, se drege cu smântână sau cu gălbenuș și smântână.

279. Sărmăluțe cu păsat

¼ kg păsat, 6 cepe, 2 linguri grăsime, făină, 2 linguri bulion, sare, piper, 150 g slănină afumată.

Se prăjește ceapa tăiată mărunt, în grăsime încinsă. Se adaugă păsatul, sarea și piperul. Se lasă să înflorească (adăugându-se puțină apă). Se adaugă apoi bucățele de slănină afumată. Se fac sărmăluțe în foi de varză acră, se așază în cratiță și se toarnă deasupra sos de roșii sau de bulion. Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Cine dorește le poate servi cu smântână.

280. Prăjitură uscată

¼ kg unt, 125 g mălai, 125 g făină, ¼ kg zahăr, 1 pachet praf de copt, coajă de lămâie, ½ baton vanilie, 6 ouă.

Se freacă untul cu zahărul până se dizolvă zahărul. Se adaugă ouăle întregi, unul câte unul. Se adaugă făina și mălaiul, praful de copt, coaja de lămâie rasă și vanilia tăiată mărunt. Se coace în forme mici, unse bine cu grăsime. Se servesc presărate cu zahăr pudră.

281. Prăjitură din mălai

200 g mălai, 2 linguri zahăr, 3 ouă, 1 pahar smântână, 1 vârf de cuțit de bicarbonat.

Se opărește mălaiul și se amestecă cu zahărul și sarea. După ce se răcește, se adaugă bicarbonatul dizolvat în puțin oțet, zeamă de lămâie sau rom, ouăle bătute și smântână. Se pune compoziția într-o formă unsă și presărată cu făină și se coace la un foc potrivit ½ oră.

282. Prăjitură americană

1 pahar mare mălai, 5 linguri făină de grâu, 1 vârf de cuțit de bicarbonat, 25 g zahăr pudră, 2 ouă, 2 linguri unt proaspăt topit, 2 pahare lapte, miere.

Se amestecă făina de grâu și mălaiul cu zahărul și bicarbonatul dizolvat în zeamă de lămâie, oțet sau rom, se adaugă ouăle bine bătute, laptele și untul topit; se amestecă bine și se coace în tavă bine unsă. Se servește cu miere de albine pe deasupra. Dacă se prepară cu drojdie în loc de bicarbonat, se lasă la dospit ½ oră.

283. Prăjitură păianjen

5 linguri de mălai, 5 linguri orez fiert în lapte și răcit, 2 ouă, 1 lingură unt topit, ½ kg lapte acru, 1 vârf de cuțit de bicarbonat, 2 linguri zahăr pudră.

Se amestecă bine orezul fiert și răcit cu mălaiul, ouăle întregi, untul topit, bicarbonatul dizolvat în zeamă de lămâie, oțet sau rom și zahărul. La urmă se adaugă laptele acru. Se coace la foc potrivit, în formă bine unsă.

284. Prăjitură uscată

2 pahare mălai, 3 linguri zahăr, 3 linguri unt proaspăt, 3 ouă, sare.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă ouăle, se amestecă apoi cu mălaiul muiat în apă caldă și sare. Se întinde compoziția groasă de un deget, într-o tavă bine unsă. Se dă la cuptor la foc iute. Se coace până ce capătă o culoare închisă, se taie bucăți și se servește, fie presărată cu zahăr, fie unsă cu un strat de marmeladă de fructe. Peste marmeladă se pot presăra nuci tăiate, sau se pot suprapune două felii una peste alta.

285. Altă prăjitură uscată

1 pahar mare mălai, ½ pahar făină de grâu, 6 linguri zahăr, ½

pahar lapte, 4 linguri unt proaspăt, 4 ouă, nuci, smochine, 1 vârf de cuțit de bicarbonat, coajă de lămâie, miere.

Se freacă bine untul cu zahărul, se adaugă ouăle, făina de grâu și de porumb amestecate, bicarbonatul dizolvat în zeamă de lămâie, oțet sau rom, se subțiază cu lapte, se pun nucile și smochinele tăiate, coaja de lămâie rasă. Se coace în formă bine unsă și presărată cu făină de grâu, la foc potrivit, 1½ oră. Se servește cu miere de albine pe deasupra.

286. Savarină cu făină de porumb

3 ouă, 3 linguri zahăr, 3 linguri făină de grâu, 2 linguri făină de porumb.

Siropul: 1 pahar mic zahăr, 1 pahar mare apă, ½ baton vanilie, 1 lingură zeamă de lămâie.

Se bat ouăle cu telul la un loc cu zahărul într-un căzănel (ca la tort). Se bat bine, se adaugă făina de grâu și de porumb, sub formă de ploaie. Compoziția se coace în formă bine unsă și pudrată cu pesmet. După ce s-a copt bine savarina, se însiropează cu sirop în forma în care s-a copt. Siropul se prepară din apă, zahăr, vanilie și zeamă de lămâie. Se fierbe până se leagă. După ce savarina a fost însiropată, se mai dă puțin la cuptor. Se răstoarnă și se glasează cu marmeladă de fructe.

287. Budincă de făină de porumb cu mere

1 litru lapte, 5 linguri griș, 5 linguri mălai, 8 linguri zahăr, 6 ouă, 3 linguri unt, coajă de lămâie, 50 g stafide, 1 kg mere.

Se clocotește laptele cu sare și zahăr, se adaugă în formă de ploaie grișul amestecat cu făină de porumb. Bine fiert, se dă la rece. Separat se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușurile, mălaiul cu grișul fiert rece, stafidele, coaja de lămâie rasă, iar la urmă albușul spumă. Se amestecă toate ușor. Într-o formă bine unsă și presărată cu pesmet, se pune un rând din compoziție, un rând de mere curățate și tăiate felii foarte subțiri. Se continuă astfel până ce se umple forma. Se coace la foc potrivit. Budinca se servește presărată cu zahăr sau cu un sos de vin (v. 288). Cine dorește poate pune la muiat merele cu zahăr pe mașină.

288. Altă budincă de mălai

3 ouă, 1 pahar mic cu mălai, 2 linguri griș, 6 linguri zahăr, 1

litru lapte, ½ baton vanilie, sos de vin.

Se bat ouăle cu trei linguri de zahăr pe marginea mașinii, ca pentru tort. Se adaugă mălaiul amestecat cu grișul. Se pune compoziția în formă de budincă, bine unsă și presărată cu pesmet. Se coace la foc potrivit. Se răstoarnă, se șterge forma bine de pesmet și se pune din nou budinca în formă. Se însiropează cu laptele clocotit cu 3 linguri zahăr și vanilie. Laptele se toarnă puțin câte puțin, până ce este absorbit de budincă. Se mai dă ¼ de oră la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie și se servește cu sos de vin sau cu marmeladă de fructe.

Sosul de vin: Se amestecă 3 gălbenușuri cu 3 linguri de zahăr, se subțiază cu 1 pahar de vin care a fiert mai înainte cu puțină scorțișoară. Se pune apoi pe mașină să fiarbă până ce se glasează lingura, adică rămâne îmbrăcată în sos. Se amestecă tot timpul. Sosul de vin se toarnă fierbinte peste budincă.

289. Plăcintă de mălai

½ kg mălai, 2 linguri grăsime, ¼ kg brânză, 30 g drojdie.

Mălaiul cernut se opărește cu apă clocotită. Se amestecă apoi cu brânză, puțină drojdie de bere, grăsime și sare. Se lasă puțin să dospească. Se toarnă într-o tavă lungă un strat cam de 2 cm grosime. Se coace și se taie bucăți. Se servește caldă.

Observații: La orice preparat de mălai dacă se adaugă puțin griș, devine pufos.

Preparatele cu mălai sunt mai gustoase dacă sunt pregătite cu grăsime multă.

Mălaiul se cerne fin astfel: se aruncă mălaiul cu mâna dreaptă pe dosul sitei ținute oblic cu mâna stângă.

PREPARATE DIN OREZ

Reguli de observat

Orezul se fierbe la foc moale.

Se socotește o ceșcuță de orez de persoană.

Lichidul trebuie să fie de trei ori mai mult decât cantitatea de orez, adică la o ceșcuță de orez se pun trei ceșcuțe de apă.

Nu se amestecă cu lingura fiindcă se zdrobește orezul.

Se fierbe acoperit pentru ca să înflorească frumos.

La orezul cu lapte, zahărul se adaugă la urmă, iar când dă în clocot, se adaugă puțină sare. Zahărul adăugat la început întărește orezul.

Preparatele din orez fierte în cuptor sunt mai gustoase. Se prezintă mai frumos și bobul rămâne întreg.

Pentru persoanele predispuse la constipație orezul trebuie preparat în mod special, astfel încât să nu fie lipicios și să nu conțină amidon. Se spală în 2–3 ape reci, se pune la fiert cu apă mai multă, se aruncă prima apă și când a dat în clocot, se înlocuiește cu altă apă fierbinte, sărată.

Se fierbe orezul numai atât cât este necesar ca bobul să rămână întreg și totuși fiert.

Ca să fie mai gustos, orezul trebuie asociat cu mai multă grăsime.

290. Pilaf de dovlecei

3 dovlecei după mărime, 6 linguri ulei, 4 ceșcuțe orez, 4 cepe, 4 roșii, mărar verde, sare, piper.

Dovleceii curățați de coajă se taie în jumătăți în lungime, se scot semințele, se taie felii rotunde, groase cam de ½ cm. Se prăjesc. Se înăbușă ceapa, orezul spălat, mărarul, piperul și roșiile felii. Se amestecă și cu dovleceii prăjiți și se adaugă apă fierbinte, de trei ori cât cantitatea de orez. Se scade bine și se servește rece, dacă este preparat cu ulei, și cald, dacă s-a preparat cu unt. Se presară pătrunjel verde tocat pe deasupra.

291. Pilaf de spanac

2 kg spanac, 4 ceșcuțe orez, 4–5 cepe, 6–7 linguri de ulei, sare, puțin piper.

Spanacul se spală în multe ape pentru a îndepărta tot nisipul. Curățat și bine spălat, se opărește. Se înăbușă ceapa, se adaugă orezul și se înăbușă puțin, se adaugă spanacul și se fierbe cu apa în care a fost opărit socotind cantitatea de lichid de două ori mai mult decât cantitatea de orez. Se servește rece.

În același fel se prepară pilaf de ștevie, de lobodă și de urzici.

292. Pilaf de ardei verde

4 ceșcuțe orez, 10 linguri ulei, 8–9 roșii mari, 15–20 ardei grași, 6–7 legături de pătrunjel și mărar, 6–7 cepe mari, sare, piper.

Se înăbușă ceapa fin tăiată cu orezul bine spălat, roșiile tăiate felii, piper, sare, verdeață tocată, ulei. Și apă. Se așază într-o tavă un rând de roșii tăiate felii, curățate de pieliță, un rând de

ardei tăiați felii, înăbușiți separat cu sare, verdeață, un rând de orez înăbușit cu ceapă, și roșii, și se continuă până ce se termină toată cantitatea, deasupra rămânând un strat de roșii și verdeață. Se toarnă ulei rece și se dă la cuptor până ce se rumenește bine. În momentul când se servește, se mai adaugă roșii, ardei și verdeață trecute prin mașina de carne.

Se servește rece și cu verdeață tocată pe deasupra.

Observație: se poate pune orez mai puțin fiindcă se completează cu ardeiul. De asemenea lichidul este înlocuit cu zeama de la roșii.

293. Orez cu sos de roșii (Rizoto)

6 ceșcuțe orez, 100 g cașcaval, 1 kg roșii sau 4 linguri bulion, 4 linguri unt, sare.

Orezul bine spălat se înăbușă în unt și se adaugă zeamă de carne sau apă fierbinte, de trei ori mai multă decât cantitatea de orez. Se potrivește de sare. Se fierbe acoperit și când este pe jumătate fiert, se adaugă cașcavalul ras și se dă la cuptor 15 minute. După ce este complet fiert, se amestecă cu sos de roșii sau cu bulion. Se așază în formă, se mai ține câteva minute la cuptor și se răstoarnă în farfuria în care se servește, cu unt și cașcaval ras pe deasupra și sos de roșii în sosieră. Se poate servi punând rizoto-ul fierbinte în cești de cafea cu lapte, cu fundul rotund, care se răstoarnă pe farfuria mare de servit.

294. Orez cu șvaițer

Se prepară la fel ca orezul cu sos de roșii și se servește cu sos de roșii sau fără sos de roșii.

295. Orez cu prune

6 ceșcuțe orez, 60 prune, 6 linguri ulei, 4 linguri zahăr, sare.

Se fierb pe jumătate prunele bine spălate. Se înăbușă orezul în ulei, picurându-se zeama în care au fiert prunele. Se adaugă prunele, sarea și când orezul este complet fiert, se adaugă zahărul. Se dă la cuptor și se servește fie cald, fie rece.

296. Orez cu stafide

6 ceșcuțe orez, 50 g stafide, 6 linguri ulei, 4 linguri zahăr, sare.

Se prepară la fel ca orezul cu prune, cu singura deosebire că

stafidele nu se fierb, ci se pun direct în orez, după ce a fost stins cu apă.

297. Orez cu lapte

1 litru lapte, 75 g orez, 150 g zahăr, ½ baton vanilie, puțină sare.

Se alege și se spală orezul cu jumătate de oră mai înainte de a se prepara. Se pune la fiert cu lapte rece, la foc iute la început până ce dă câteva clocote și apoi pe foc domol. Se adaugă sarea, iar vanilia și zahărul numai când orezul este complet fiert. Se mai lasă să dea un clocot. Se toarnă într-un castron și se servește rece, garnisit cu dulceață de vișine sau de portocale, mere sau pere din compot, scorțișoară, zahăr ars etc.

298. Orez cu portocale

Aceleași cantități ca la orezul cu lapte, în plus 3–4 portocale.

Se prepară la fel ca orezul cu lapte, garnitura însă diferă. Se garnisește cu felii de portocale și coajă tăiată subțire, fierte în sirop. Se mai poate garnisi și cu frișcă bătută, felii și coajă de portocale fierte în sirop.

299. Pilaf de pui

1 pui, 1 ceapă, 200 g unt, sare, 6 cești orez.

Se fierbe cu apă rece puiul tăiat în bucăți. După primul clocot se adaugă sarea și ceapa. După ce puiul a fiert, zeama se strecoară. Separat se pune orezul să se înăbușe în unt. Se picură în orez zeama în care a fiert puiul socotindu-se la o măsură de orez 3 măsuri de zeamă. Se fierbe la foc moale sau la cuptor trei sferturi de oră, până ce orezul înflorește, învelind capacul cratiței cu un șervet. Bucățile de carne se pun în pilaf numai când orezul este aproape fiert. Se acoperă cratița și se mai fierbe la cuptor. Se servește fierbinte, adăugându-se în ultimul moment unt proaspăt.

300. Pilaf călugăresc

7–8 bucăți pește sărat, 4–5 ceșcuțe orez, 5–6 cepe, 1 pahar ulei.

Peștele sărat (somn, șalău, nisetru) se pune la desărat în apă și se ține până ce rămâne atâta sare, cât trebuie pentru gătit.

Se curăță de solzi (dacă are), se spală bine și se taie în bucăți. Se pune la fiert cu atâta apă cât să-l acopere. Fierbe foarte ușor, nu trebuie lăsat deci mult, căci se sfărâmă. Între timp se taie ceapa mărunt și se înăbușă în ulei. Orezul spălat se pune peste ceapa înăbușită, și se înăbușă și el puțin. Se toarnă deasupra zeama în care a fiert peștele. Se fierbe bine orezul și când este gata, se adaugă și peștele. Nu se fierbe prea uscat, ci se lasă mai zemos, ca pilaful de pasăre. Se așază în farfurie și se servește rece.

301. Pilaf de mânătărci

150 g mânătărci, 6 ceșcuțe orez, sare, piper, 10 linguri ulei, 4–5 cepe.

Se spală mânătărcile în mai multe ape călduțe și se pun din ajun la muiat cu apă caldă. Bine muiate, se taie felii subțiri, se pun la fiert în apa în care s-au muiat și când încep să fiarbă, se adaugă o ceapă tăiată în patru. După ce au fiert bine, se înăbușă în ulei ceapa tăiată mărunt, numai atât, cât să se moaie bine, se adaugă orezul spălat, se mai înăbușă și cu orezul, apoi se adaugă mânătărcile cu zeama în care au fiert. Se fierbe trei sferturi de oră la foc domol, ca la pilaful de pasăre. Se servește rece.

302. Pilaf de raci

18 raci, 6 ceșcuțe orez, 16 linguri ulei, sare, ceapă, piper, verdeață.

Se spală racii și se freacă bine de tot cu peria, ca să se scoată tot noroiul. Se limpezesc și li se scoate intestinul în felul următor: coada racului are trei solzi, se trage cel din mijloc, mișcându-se în dreapta și în stânga, până iese cu intestin cu tot. Imediat se aruncă racul în apa clocotită cu sare, ceapă, piper. După ce au fiert ½ oră, se scot racii din apă și se desfac din carapace, iar cozile și picioarele se pun de o parte, scoase din coajă. Toate resturile se usucă puțin la cuptor, afară de carapace, care va servi ca garnitură. Resturile uscate se pisează și se prăjesc apoi în toată cantitatea de ulei bine încins, se sting cu zeama în care au fiert racii. Se fierb și se lasă pe marginea mașinii ca să se ridice grăsimea deasupra. Această grăsime se ia încet și se pune să se încingă în cratița în care se va prepara pilaful. Se adaugă ceapă tăiată mărunt. După ce s-a muiat

ceapa, se adaugă și orezul, zeama în care au fiert resturile pisate, strecurată, și zeama în care au fiert racii întregi. Cantitatea de lichid trebuie să fie de trei ori mai mare decât cantitatea de orez. Se fierbe la foc potrivit în vas acoperit. Se aranjează în farfurie în diferite forme și se garnisește cu cozile curățate și cu carapacele, care se umplu cu orez. Printre ele se aruncă crenguțe de pătrunjel verde se pot opri raci întregi fierți, cu care se garnisește pilaful.

303. Pilaf cu șuncă

6 ceșcuțe orez, 2–3 cepe, 2 linguri grăsime, 200 g șuncă.

Se înăbușă ceapa, se adaugă apă multă și se lasă să fiarbă până ce scade, se adaugă orezul și apoi lichidul necesar; când orezul este pe trei sferturi fiert, se adaugă șunca tăiată cubulețe, iar când este fiert pe deplin, se adaugă unt proaspăt și se servește.

304. Pilaf cu mazăre și șuncă

Aceleași cantități ca la pilaful cu șuncă în plus ½ kg mazăre verde, 100 g cașcaval.

Se prepară la fel ca pilaful cu șuncă (v. 303), se mai adaugă mazăre fiartă și cașcaval tăiat cuburi.

305. Pilaf cu afumături

Aceleași cantități ca la pilaful cu șuncă.

Se prepară ca pilaful cu șuncă (v. 303), înlocuind șunca cu orice fel de afumături.

306. Pilaf de ficat (măruntaie)

6 ceșcuțe orez, 2–3 cepe, 2 linguri grăsime, 200 g ficat.

Orice rest de ficat sau de rinichi, carne, se taie în bucățele mici și se amestecă în pilaful preparat ca pilaful cu șuncă (v. 303).

307. Pilaf cu zarzavaturi și legume

4 ceșcuțe orez, 2–3 cepe, 2 linguri grăsime, 300 g legume.

Orice zarzavat sau legume fierte se pot amesteca în pilaful preparat ca pilaful cu șuncă (v. 303).

308. Pilaf cu zacuscă de vinete și gogoșari

4 ceșcuțe orez, 2 linguri ulei, sare, zacuscă de vinete.

Se prepară pilaful ca pilaful cu șuncă (v. 303) și se amestecă cu zacuscă de vinete (v. 1246).

309. Crochete de orez

4 ceșcuțe orez, lapte, 1–2 ouă, sare, 1 lingură unt.

Se prepară la fel ca crochetele de griș (v. 43).

310. Garnitură de orez la soteuri de ficat și rinichi

4 ceșcuțe orez, 2 linguri unt, sare, piper.

Pilaful simplu se poate servi ca garnitură la soteurile de ficat, de rinichi sau la tocăniță.

311. Orez în foaie

5 ceșcuțe orez, 3 linguri unt, 2 cepe, 200 g șuncă, 500 g mazăre, cântărită necurățată, sare, piper, foaie de aluat.

Se înăbușă ceapa, se adaugă apă și se lasă să fiarbă până ce scade bine; se adaugă orezul, se mai înăbușă 2–3 minute apoi se adaugă mazărea și cantitatea necesară de apă clocotită. Se lasă să fiarbă 25 de minute și apoi se adaugă șunca tăiată cubulețe, apoi restul de unt, sare, piper*).

* Se tapetează forma cu aluat și se procedează apoi ca la 318.

Reguli de observat

Budincile se servesc răsturnate pe farfurii. Ele trebuie prezentate întregi, crescute și rumenite. Se servesc simple sau cu diferite sosuri.

Forma trebuie să fie bine unsă și presărată cu pesmet.

Se vor întrebuința numai ouă proaspete. Gălbenușurile se amestecă bine de la început ca să fie uniform repartizate în compoziție, iar albușurile spumă se amestecă numai în momentul când se pune compoziția în formă.

După ce s-a rumenit, nu se mai ține budinca în cuptor.

Se servesc imediat ce au fost scoase din cuptor. Dacă mai stau în cuptor, dau îndărăt.

Se pot servi în vasul în care s-au preparat și care merge la cuptor. În acest caz, înainte de a fi date la cuptor se mai toarnă deasupra lapte amestecat cu ou sau smântână. Când se servesc, se mai adaugă smântână.

312. Budincă de clătite cu spanac

Pentru clătite v. 913.

2 kg spanac, 1–2 ouă, 2 linguri unt.

Se prepară un piure de spanac (v. 57), se fac clătitele, apoi se procedează ca la budinca de clătite cu brânză, așezându-se în forma bine unsă cu grăsime și presărată cu pesmet, clătitele nerulate: un rând de clătite, un rând piure de spanac. Deasupra rămâne o clătită. Se coace la cuptor până ce se rumenește. Cine dorește poate pune în piureul de spanac puțină brânză și smântână.

313. Budincă de clătite cu legume de sezon

Pentru clătite -v. 913;.

750 g legume, 1 ou, 4 linguri smântână.

Se fierb bine legumele tăiate bucățele și se amestecă cu unt, cu un ou întreg bine bătut și puțină sare. Se așază clătitele nerulate cu amestec de zarzavat între ele. Deasupra se toarnă smântână amestecată cu ou și un praf de făină. Se coace budinca la cuptor.

314. Budincă de clătite cu urzici, ștevie sau lobodă

Se prepară la fel cu budinca de spanac (v. 312).

315. Budincă de pâine

¾ franzelă, 3 ouă, 200 g cașcaval sau brânză, lapte cât cuprinde, 100 g șuncă, 50 g unt, 4 linguri smântână.

Se moaie pâinea în lapte se sfărâmă bine și se amestecă apoi cu untul frecat spumă, cu gălbenușurile de ou, cu cașcavalul sau cu brânza tăiate bucățele, smântâna și la urmă de tot albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu grăsime și presărată cu pesmet și se dă la cuptor. Se servește fie simplă, fie cu cașcaval ras sau smântână pe deasupra, în momentul când se servește se mai adaugă puțin unt pe deasupra.

316. Budincă de conopidă

2 conopide potrivite, 150 g smântână, 100 g unt, 200 g cașcaval sau brânză, 2 ouă, sare, patru linguri pesmet alb.

Conopida fiartă în apă clocotită cu sare și bine de tot scursă de apă se dă prin sită și se amestecă cu untul frecat spumă. Se adaugă gălbenușurile, cașcavalul – o parte ras și o parte tăiat bucățele, pesmetul, smântâna și la urmă albușurile spumă. Se potrivește de sare. Se toarnă întreaga compoziție într-o formă bine unsă și presărată cu pesmet, și se coace la foc potrivit. Se servește cu smântână sau cu unt, pe deasupra. Pesmetul poate fi înlocuit cu franzelă muiată în lapte.

317. Budincă de spanac

1½ kg spanac, 3 ouă, 1 lingură unt, 3 linguri smântână, 2 linguri cașcaval ras, 1 felie franzelă, pesmet, sare.

Spanacul curățat și bine spălat se fierbe în apă clocotită cu sare și un praf de bicarbonat, peste care s-au turnat mai înainte câteva picături de oțet. După ce a fiert, se strecoară, se dă prin mașina de carne împreună cu o felie de franzelă muiată în lapte și stoarsă și se amestecă cu gălbenușurile, smântâna, cașcavalul ras, sare, iar la urmă albușurile spumă.

Compoziția se coace în formă unsă cu unt și presărată ca pesmet.

BUDINCI ÎN FOAIE

318. Foaia pentru budincă

300 g făină, 2 ouă, 150 g unt, sare, lapte cât cere, puțină drojdie de bere.

Se freacă untul cu făina, se adaugă ouăle, sarea, laptele și se face o cocă potrivit de tare, se dă la rece. Se întinde apoi o foaie groasă de ½ cm, și se îmbracă pe dinăuntru o cratiță unsă. Se așază compoziția preparată pentru budincă, se strânge foaia peste umplutură de la margini spre mijloc, se unge cu ou și se dă la cuptor, iar când este bine rumenită, se răstoarnă.

Foaia se poate prepara și mai simplu, înlocuindu-se untul cu orice fel de grăsime, iar în loc de ouă se poate pune apă. Din coca rămasă, după ce s-a îmbrăcat forma, se pot tăia diferite mici forme, flori etc., care pot servi drept garnitură deasupra budincii.

319. Budincă de orez în foaie

6 ceșcuțe orez, 2–3 cepe, 100 g șuncă, 150 g unt, 100 g mazăre boabe, 50 g cașcaval, foaie pentru budincă.

Se înăbușă ceapa, se adaugă puțină apă, se lasă să fiarbă până ce scade. Se adaugă orezul și de trei ori cantitatea de lichid (apă sau zeamă de oase). După ce orezul a fiert aproape complet, se adaugă mazărea fiartă, șunca tăiată cuburi mici și cașcavalul tăiat bucățele. La urmă se adaugă restul de unt proaspăt. Se tapetează forma cu aluat și se procedează ca la 318.

320. Budincă de macaroane cu carne în foaie

300 g macaroane, 300 g carne, 3–4 cepe, 1 lingură grăsime, 100 g unt, sare, piper și verdeață, foaie pentru budincă.

Se îmbracă o cratiță în foaie (v. 318) sau în foaie de aluat franțuzesc (v. 850), se așază un rând de macaroane fierte, un rând de carne, de preferat de vițel, preparată ca pentru pateuri (v. 331). Peste carne se așază un alt strat de macaroane cu unt. Se strânge foaia spre mijloc, se unge cu ou și se dă la cuptor. Se servește sau răsturnată pe o farfurie, sau în vasul special pentru cuptor.

321. Budincă de fidea cu carne în foaie

Se prepară la fel ca budinca de macaroane cu carne în foaie (v. 320).

322. Budincă de tăiței sau de iofca cu carne în foaie

Se prepară la fel ca budinca de macaroane cu carne în foaie (v. 320).

323. Budincă de macaroane cu brânză în foaie

300 g macaroane, 200 g cașcaval sau 300 g brânză, 200 g smântână, 2–3 ouă, 200 g unt, 200 g șuncă, sare.

Se fierb macaroanele în apă clocotită cu sare, se scurg de apă și se lasă să se răcească. Se amestecă apoi cu gălbenușurile, smântână, cașcavalul și șunca tăiate bucățele, iar la urmă cu albușurile bătute spumă. Se tapetează forma cu aluat și se procedează ca la budinca cu carne (v. 320).

Se poate folosi brânză telemea desărată, brânză telemea amestecată cu brânză de vacă sau numai brânză de vacă.

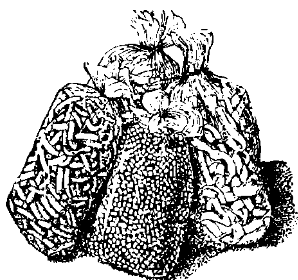
Se poate pregăti și fără șuncă.

324. Budincă de fidea cu brânză în foaie

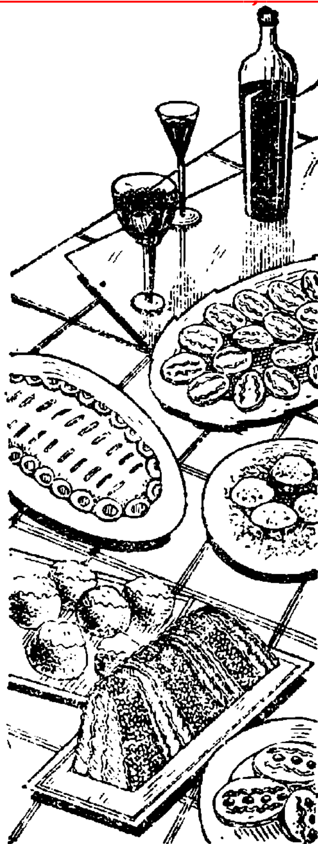
Se prepară la fel ca budinca de macaroane cu brânză în foaie (v. 323).

325. Budincă de tăiței sau de iofca cu brânză în foaie

Se prepară la fel ca budinca de macaroane cu brânză în foaie (v. 323).



APERITIVE CALDE ȘI RECI



Aperitivele au de scop excitarea sucurilor gastrice, deci provocarea poftei de mâncare. Aceasta se poate realiza numai cu o condiție: aperitivele nu trebuie servite cu mult înainte de masă și niciodată în cantitate prea mare, deoarece efectul va fi cu totul contrar

Aperitivele cu șuncă, unt, mezeluri, trebuie preparate în ultimul moment ca să nu se usuce și să nu-și schimbe culoarea în contact cu aerul.

Din orice rest de alimente: ouă, unt, pește, carne, zarzavaturi etc., se pot combina și inventa o mulțime de preparate picante care să se poată asocia între ele și să servească drept aperitiv. Aceasta depinde de experiența și spiritul inventiv al gospodinei.

APERITIVE CALDE

326. Cornuri calde la cuptor

8–10 cornuri, 100 g unt, 200 g brânză.

Se taie cornurile în jumătăți, se ung cu unt proaspăt și se presară cu brânză sau cașcaval ras deasupra. Se pun în tavă și cu 10 minute înainte de a se servi la masă se dau la cuptor iute să se rumenească puțin.

În loc de cornuri se pot pregăti aperitive din felii de franzelă unse cu unt amestecat cu gălbenuș de ou fiert răscopt, dat prin sită. Pe deasupra se presară cu cașcaval ras sau cu altă brânză. Se dau la cuptor, la foc iute, cu 10 minute înainte de a fi servite.

327. Pateuri din foi grecești

¼ kg foi de plăcintă, 300 g carne, 2–3 linguri grăsime, 5–6 cepe, sare, piper.

Pe foaia de ștrudel, stropită cu unt, se pun grămăjoare de carne preparată ca pentru pateuri (v. 331), așezate la distanță de 2 cm între ele. Se rulează foaia ca la ștrudel. Se taie rulouri din loc în loc între grămăjoarele de carne, se răsucesc capetele și se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se pot coace la cuptor.

328. Tarte cu ciuperci și cașcaval

½ kg ciuperci, 2 ouă, 100 g unt, 200 g cașcaval, aluat din 300 g făină (v. 850).

Se taie forme pătrate sau rotunde din aluat franțuzesc sau din cocă fragedă, pe margini se așază o fâșie îngustă de cocă sau un rulou, astfel ca să rămână o gropiță la mijloc în care se pun ciuperci înăbușite în unt, o felie de ou răscopt, și pe deasupra o feliuță de cașcaval. Se dau la cuptor la foc iute, să se rumenească puțin cașcavalul.

329. Felii de franzelă cu cașcaval

12 felii franzelă, 100 g unt, 300 g cașcaval.

Feliile de franzelă, tăiate subțire, unse cu unt și pe deasupra cu felii de cașcaval, se dau la cuptor iute și se lasă până ce se moaie cașcavalul, apoi se servesc calde.

330. Crenvurști în aluat franțuzesc

6 crenvurști, 100 g cașcaval, sos alb, aluat franțuzesc.

Din aluat franțuzesc (v. 850) se taie fâșii late de 2–3 cm și

lungi de 20–30 cm. Se ung cu ou și se înfășoară cu ele crenvurștii curățați de piéliță. Se ung deasupra cu ou și se dau la cuptor la foc iute. După ce s-au copt, se ung cu un sos alb (v. 75) și se presară cu cașcaval ras. Se servesc fierbinți.

Din același aluat se pot tăia pătrate, se așază la mijloc o bucată de crenvurști și se îndoaie colțurile opuse peste crenvurști.

331. Pateuri cu carne

¼ kg carne de vițel, 2 cepe, sare, piper, ou, aluat franțuzesc.

Din aluat franțuzesc (v. 850), se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie rotunduri cu un pahar de vin și se suprapun câte două astfel: primul se unge pe margine cu albuș sau apă, la mijloc se așază câte o nucă din carnea preparată. Deasupra se așază al doilea rotund, apăsându-se puțin pe margine ca să se lipească între ele. Se ung cu ou și se dau la foc iute. Se servesc fierbinți.

Umplutura se prepară astfel: se înăbușă ceapa tăiată felii odată cu carnea de vițel tăiată bucăți. Se adaugă câte puțin apă, pe măsură ce scade. Se trece prin mașină, după ce a fost foarte bine pătrunsă carnea, se amestecă apoi cu ou, sare și piper.

332. Pateuri cu brânză

Aluat franțuzesc, 250 g brânză, 2 ouă.

Se prepară la fel ca pateurile cu carne, cu deosebirea că la mijloc se pune în loc de carne, brânză amestecată cu ou, iar în cocă se pune mai multă sare.

Pateurile pot avea diferite forme: rotunde (mai mari sau mai mici), romburi, triunghiuri etc.

333. Pateuri de ciuperci

Pateurile preparate ca la 331 se umplu cu următoarea compoziție: se înăbușă ceapa în unt, se adaugă ciupercile tăiate, sare și, când sunt gata, se adaugă puțin piper, pesmet și 1 ou.

334. Pateuri cu ciuperci în sos alb

În sosul alb (v. 75), preparat mai gros se adaugă ciuperci înăbușite numai în unt și se umplu pateurile preparate ca la nr.

331.

335. Pateuri cu limbă, șuncă sau creier

Se prepară sos alb gros în care se adaugă bucățele de șuncă, de creier sau de limbă fierte, cu care se umplu pateurile.

336. Pateuri cu piept de pasăre

Se umplu pateurile cu sos alb în care s-a adăugat piept de pasăre fiert sau orice carne de pasăre.

337. Cașcaval în pesmet

600 g cașcaval, 2 ouă, 3 linguri pesmet, 3 linguri grăsime, 2 linguri făină.

Cașcavalul tăiat felii de grosimea unui deget se dă prin făină, ou și pesmet și se prăjește în grăsime bine încinsă. Se servește fierbinte.

338. Cașcaval la capac

600 g cașcaval, 2 linguri unt.

Cașcavalul tăiat pătrate, de mărimea unei bucăți de zahăr, se pune odată cu untul într-un vas care rezistă la foc, acoperit cu un capac. Se pune la foc iute.

339. Gogoși de cașcaval

¼ kg cașcaval, 4 albușuri, sare, 2 linguri pesmet, ¼ kg grăsime.

Cașcavalul ras se amestecă cu albușul spumă și cu sarea. Se fac forme rotunde, se tăvălesc în pesmet și se prăjesc în grăsime încinsă. Se servesc fierbinți cu cașcaval ras pe deasupra.

340. Bușeuri de cartofi

1 kg cartofi, ¼ kg brânză de putină, 100 g cașcaval, 2 ouă, 10 g drojdie de bere, făină.

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță și se trec prin mașina de tocat carne, împreună cu trei sferturi din cantitatea de brânză și de cașcaval. Se amestecă apoi cu ouăle întregi, drojdia și cu făina, până ce se obține o cocă moale. Pe o planșetă presărată cu făină, se întinde o foaie subțire de ½ cm, se așază pe

jumătate de foaie grămăjoare de șuncă sau de carne tocată și prăjită ca pentru pateuri (v. 331), sau brânză sărată, amestecată cu ou. Se așază deasupra cealaltă jumătate de foaie și se taie cu paharul forme rotunde. Se prăjesc în grăsime încinsă. Se servesc cu cașcaval ras la masă.

341. Chiftele de cartofi

1 kg cartofi fierți, ½ pahar de făină, 1–2 ouă, sare, 4 linguri grăsime sau ulei.

Cartofii fierți și dați prin mașina de carne, se amestecă cu făina, ouăle și sarea. Se frământă bine și se întinde o foaie de grosimea degetului mic. Se taie în formă rotundă, chifteluțe. Se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se servesc fie simple, fie cu sos de roșii sau presărate cu cașcaval. Presărate cu zahăr, se pot servi ca desert.

342. Chiftele de dovlecei

6 dovlecei după mărime, 1 lingură de unt, 2 linguri făină, sare, 100 g cașcaval, 2 ouă, 4 linguri grăsime, 3 linguri pesmet, verdeață.

Se curăță dovleceii, se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare. Se scurg de apă, se taie bucățele și se amestecă cu un sos alb preparat dintr-o lingură de unt și două linguri de făină și stins cu zeama în care au fiert dovleceii. Sosul trebuie să fie mai gros. Se mai adaugă cașcavalul, tăiat bucățele, sare, ouăle, verdeața tăiată mărunt. Se fac chifteluțe, se dau prin ou și pesmet și se prăjesc în grăsime încinsă. Se servesc presărate cu cașcaval ras. În loc de dovlecei fierți, se pot pune și dovlecei cruzi dați prin răzătoare. Se pot servi și ca aperitiv, și ca garnitură la friptură.

343. Chiftele de zarzavat

1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 păstârnac, 2 ouă, pesmet, 2 legături verdeață, sare și piper.

Pentru sos: 1 lingură unt, 2 linguri făină, 4 linguri grăsime.

Zarzavatul fiert se taie bucățele mici, se amestecă cu sosul alb, cu ouăle, sare, piper și verdeață tocată. Se fac chiftele și se dau prin făină, ou și pesmet. Se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se servesc fierbinți în sos de roșii. Din această compoziție se pot face și crochete.

344. Chiftele de vinete

2 vinete, 2–3 cepe, 2 linguri grăsime, 1 ou, sare, piper.

Vinetele coapte se curăță de coajă și se scurg de zeamă. Se toacă bine cu un cuțit de lemn. Se amestecă cu ceapă tăiată mărunt și înăbușită în grăsime, cu miez de franzelă muiat și stors bine, un ou întreg, sare, piper, verdeață tocată. Se fac chiftele, se dau prin pesmet și se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se pot amesteca și cu carne tocată.

345. Chiftele de linte

200 g linte, 3–4 cepe, 2 linguri grăsime.

Se fierbe lintea, se dă prin mașina de tocat carne și se pregătesc la fel ca chiftelele de vinete. Se poate da și forma de gogoșele. După gust se poate pune și puțin usturoi.

346. Salam în aluat franțuzesc sau în aluat fraged

Aluat franțuzesc, 100 g salam.

Din aluat franțuzesc (v. 850) sau aluat fraged (v. 872) se întinde o foaie groasă cam de ½ cm. Se taie în pătrate și la mijloc se așază salam sau orice mezeluri tăiate bucățele. Se îndoaie pătratul și se formează triunghiuri care se ung cu ou și se coc la foc iute.

347. Ciuperci în aluat franțuzesc

Aluat franțuzesc, 250 g ciuperci, piper, sare.

Ciupercile înăbușite în unt se pot prepara la fel ca salamul în aluat franțuzesc (v. 346 și 850).

348. Gogoșele de cartofi

½ kg cartofi, 1–2 ouă, 200 g șuncă, 2 linguri grăsime, 1 pahar lapte, 3 linguri făină, sare.

În laptele fiert și răcit se dizolvă drojdie de bere. Se amestecă apoi cu puțină făină, se adaugă cartofi fierți și dați prin mașina de carne, sare, 1–2 ouă. Se frământă bine, se face o cocă mai țărișoară. Se lasă la dospit. Se întinde apoi o foaie groasă cam de ½ cm. Pe jumătate din foaie se așază din loc în loc, grămăjoare de șuncă sau parizer tăiate mărunt. Se întoarce cealaltă jumătate de foaie peste cea cu grămăjoarele. Se taie cu

un pahar și se prăjesc în ulei sau în grăsime încinsă. Gogoșelele de cartofi se pot servi ca aperitiv sau ca garnitură la fripturi, soteuri etc.

Umplutura se poate prepara și din ciuperci, zarzavat, mazăre, carne etc. Se pot prepara gogoșele neumplute din aceeași cocă mai moale, care se ia cu lingurița și se prăjește în grăsime multă.

349. Crochete de varză

1 varză mică, ¼ kg carne de vițel, 4 cepe, 2 felii franzelă, 1–2 ouă, sare, piper, 2 linguri făină, 2 ouă, 3 linguri pesmet, 4 linguri grăsime.

Se opăresc foile de varză, se curăță de cotoare, se rulează și se taie în firișoare subțiri. Se amestecă bine cu carnea preparată ca pentru musaca, cu ceapă tăiată mărunt și înăbușită în grăsime, miez de pâine muiat și bine stors, ouăle, sarea și piperul. Se fac crochete, se dau prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în grăsime bine încinsă.

350. Șnițel de vinete

3 vinete, 4 linguri grăsime, 3 linguri făină, 3 linguri pesmet, 3 ouă, sare.

Se taie vinetele felii rotunde, groase cam de ½ cm, se dă sare și se lasă să stea un sfert de oră, apoi se zvântă bine într-o cârpă curată. Se dau prin făină, ou bătut și pesmet, se prăjesc în grăsime încinsă. Se servesc fie simple cu felii de lămâie, fie cu sos de roșii.

La fel se poate prepara din dovlecei și din țelină.

351. Șnițel de varză dulce

1 varză mică, 3 linguri grăsime, 3 linguri făină, 3 linguri pesmet, 3 ouă, sare.

Varza întreagă sau tăiată în jumătate se opărește în apă clocotită cu sare. Se taie felii de un deget de groase, se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în grăsime încinsă.

Se mai poate prepara și astfel: se suprapun 3–4 frunze de varză opărită, între frunze se pune șuncă tăiată și bucățele de cașcaval. Se dă formă de șnițel, strângându-se bine între mâini, se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în grăsime încinsă.

Varza poate fi și cu foile crețe (varză nemțească).

352. Cartofi prăjiți

6 cartofi mari, 4 linguri grăsime, sare.

Cartofii se curăță de coajă, se taie sferturi în lungime sau în felii subțiri și se pun la apă rece pentru a nu se înnegri. Înainte de a-i pune la prăjit, se zvântă într-o cârpă curată. Se prăjesc în grăsime bine încinsă, iar sare li se pune numai după ce sunt prăjiți. Nu se țin mult în apă rece și nu se prăjesc decât înainte de a se servi la masă.

APERITIVE RECI

Generalități

Sandvișurile se prepară din franzelă, chifle, cornuri sau pâine specială, preparată cu lapte, cartofi (v. 246). Oricare ar fi pâinea întrebuințată ca bază, sandvișurile sunt mai gustoase dacă sunt unse cu un strat de unt sau în lipsă cu un strat mai gros de maioneză. Produsele care servesc pentru prepararea sandvișurilor trebuie astfel combinate și asortate, încât să ne dea un preparat gustos, picant, aspectuos și atrăgător, care să excite sucurile gastrice. Elementele decorative sunt: măslinele, albușul, gălbenușul de ou fiert, ridichile de lună, gogoșarii, frunzulițele de pătrunjel. Unele sandvișuri preparate numai din unt și brânză colorată sau simplă se ornează cu cornetul.

353. Sandvișuri cu șuncă

12 felii de franzelă, 6 felii de șuncă, 100 g unt, sare.

Pentru sandvișuri se întrebuințează o pâine specială care se cumpără din comerț, o franzelă care să se poată tăia felii subțiri, chifle sau cornuri.

Feliile de franzelă se ung cu unt frecat cu puțină sare. Se pune pe deasupra o felie de șuncă exact cât felia de franzelă. Deasupra se ornează cu unt frecat spumă. Șunca se mai poate face și rulouri sau cornete și se fixează pe felie cu o scobitoare. Se prepară numai cu puțin înainte de a fi servite, deoarece șunca se decolorează foarte repede în contact cu aerul.

354. Sandvișuri cu cașcaval

12 felii franzelă, 100 g unt, 400 g cașcaval.

Pe felia de franzelă unsă cu unt se așază felii de cașcaval care pot fi tăiate cu un cuțit riglat. Se pot garnisi și cu cașcaval ras deasupra.

355. Sandvișuri asortate

12 felii de franzelă, pastă de pește, 100 g unt, 100 g măsline, 1 cutie de sardele mică, 4 felii de salam, 2 felii de șuncă, 2 ouă.

Se freacă untul spumă, se amestecă cu pasta de pește și se ung feliile. Deasupra se așază măsline tăiate în formă de rozetă, șunca și salamul tăiat în triunghiuri, o felie de ou fiert și câte o bucățică de sardea. Printre goluri se ornează cu unt frecat spumă, frunzulițe de pătrunjel și mici pătrate de gogoșari.

356. Sandvișuri cu limbă

Aceleași cantități ca la sandvișurile cu șuncă (v. 353), aspic sau hrean ras.

Se prepară la fel ca sandvișurile cu șuncă, cu deosebirea că se ornează cu aspic tăiat în bucăți sau tocat mărunt, sau numai cu hrean ras deasupra.

357. Sandvișuri cu salam

Franzelă tăiată felii, 12 felii salam, șuncă sau salată rusească.

Pe feliile de franzelă unse cu unt, se așază cornete făcute din felii de salam, umplute cu șuncă tăiată bucățele sau cu salată rusească. Se ornează cu gogoșari, măsline etc.

358. Sandvișuri cu ficat

Franzelă tăiată felii, 250 g ficat, 100 g unt, sare, piper, nucșoară.

Feliile de franzelă se ornează (cu șprițul) cu pastă de ficat prăjit, dat prin sită și amestecat cu unt proaspăt și piper, nucșoară și stropit cu foarte puțin vin.

Feliile de franzelă se mai pot unge cu această pastă și se pot glasa cu aspic, iar pe deasupra se ornează cu gogoșari.

Se pot unge și fără niciun fel de garnitură.

Se prepară numai în momentul când se servesc, altfel își schimbă imediat culoarea.

359. Sandvișuri cu brânzeturi

Felii de franzelă, ¼ kg brânză de oi, ¼ kg unt, 2 gălbenușuri fierte, 100 g măsline, boia de ardei, chimen, muștar.

Brânza dată prin sită se amestecă cu untul frecat spumă. Pentru a obține mai multe culori de brânză se poate adăuga la această compoziție gălbenuș de ou, chimen, boia de ardei, măsline etc.

Culoarea verde se obține amestecând brânza și untul cu zeamă de spanac.

Culoarea galbenă se obține amestecând brânza și untul cu gălbenuș fiert tare, dat prin sită.

Culoarea cenușie se obține dând măslinele prin sită și apoi adăugate în unt și brânză.

Culoarea roșie se obține dacă se freacă brânza și untul cu boia de ardei dulce și puțin muștar sau zeamă de sfeclă.

La brânza amestecată cu unt se mai adaugă puțin chimen pisat și dat prin sită.

Cu aceste compoziții se ornează feliile de franzelă tăiate rotund, dreptunghiuri sau triunghiuri. Mult mai ușor și mult mai frumos se ornează sandvișurile dacă se folosește șprițul sau un cornet de hârtie. Deasupra felioarelor se așază o felioară subțire de ridiche, iar deasupra ei o altă felioară mai mică din gogoșari, măsline etc.

360. Sandvișuri cu rocfort

12 felii de franzelă, 100 g Rocfort, 100 g unt.

Se freacă untul spumă, se amestecă cu brânza dată prin sită și se ung felioarele de franzelă. Se ornează cu cornetul.

361. Sandvișuri cu icre de Manciuria

12 felii de franzelă, 150 g icre de Manciuria, 150 g unt, sare.

Peste feliile unse cu unt, se aranjează un strat de icre, bob lângă bob, lăsând la marginea feliei o distanță de ½ cm. Marginea se garnisește cu unt.

La fel se prepară și sandvișurile cu icre negre.

362. Sandvișuri mimoza

6 ouă, 1 ceapă, 200 g unt, 1 lămâie, 12 felii de franzelă, verdeață.

Ouă fierte întregi răscoapte se toacă mărunt, se amestecă cu ceapă tocată fin, cu unt frecat și zeamă de lămâie. Se ung feliile de franzelă, iar pe deasupra se garnisesc cu gălbenuș dat prin sită și frunzulițe de pătrunjel.

363. Sandvișuri picante

12 felii de franzelă, 3–4 ouă, 150 g unt, 1 lămâie, 1–2 castraveciori sau gogoșari.

2–3 ouă fierte răscoapte și tocate mărunt, se amestecă cu ceapă tocată fin și cu unt frecat spumă, se acrește totul cu zeamă de lămâie și se adaugă castraveciori sau gogoșari din oțet, tăiați mărunt. Se ung feliile de franzelă cu această compoziție.

364. Sandvișuri imitație de icre

2 cești lapte, 1 lingură griș, 2–3 cartofi, pastă de pește după gust, 1 ceapă, 12 felii de franzelă.

Se fierbe griș cu apă sau cu lapte. Este de preferat cu lapte căci este mai hrănitor și mai gustos. Se amestecă cu pastă de pește în mică cantitate și cu 2–3 cartofi fierți și trecuți prin mașina de tocat carne. Se bate bine această compoziție cu ulei, ca la icre, se adaugă ceapă tăiată mărunt și se colorează cu boia. Se ung feliile de franzelă cu un strat mai gros sau se ornează cu cornetul.

365. Sandvișuri cu peștișori prăjiți

12 felii franzelă, 200 g peștișori, 2 linguri ulei, 1 gogoșar, morcovi din murături, pătrunjel verde.

Se desărează peștișorii sărați, se prăjesc în ulei. Se ung felioarele de franzelă cu unt, și pe deasupra se presară buchețele mici din peștișorii prăjiți și zdrobiți cu furculița. Lângă fiecare grămăjoară de pește se pune un mic pătrățel de gogoșar sau de morcov din murături, alături o mică frunzuliță de pătrunjel verde care dă un aspect foarte frumos și un gust deosebit.

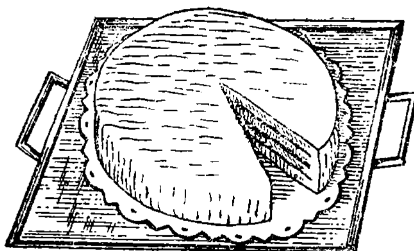
366. Sandvișuri cu unt colorat

Se freacă untul spumă și apoi se pregătesc culorile: roșu: zeamă de sfeclă sau boia de ardei dulce; galben: zeamă de

morcov sau gălbenuș de ou; verde: zeamă de spanac; cenușiu: măsline trecute prin sită.

Se taie franzela felii și se unge fiecare felie cu diferite culori de unt: în linii oblice, în linii transversale, în mozaic etc. După imaginație.

367. Sandviș tort



Se prepară o pâine specială cu lapte, cartofi și grăsime. Se coace într-o formă rotundă de tort sau pătrată, dar mai înaltă. Rece, se taie în 5–6 felii orizontale. Pe fiecare felie se întinde un strat de unt colorat cu una din culorile arătate la rețeta precedentă. Se suprapun feliile, iar deasupra se repetă una din culori. Stratul de unt cu care se ung feliile trebuie să aibă grosimea ceva mai mică decât grosimea feliilor de pâine. Se servește tăind feliile ca la tort. Este foarte aspectuos.

368. Franzeluță umplută

2 franzeluțe mici, 200 g unt, 1 tub pastă de pește, 50 g șuncă, 50 g salam, 2–3 sardele, 50 g măsline, 1–2 castraveciori, 1 gogoșar.

Se taie franzeluța pe jumătate, se scobește miezul și se umple cu următoarea umplutură: untul se freacă spumă și se amestecă bine cu pastă de pește, se adaugă apoi șuncă, salam, castraveciori, sardele, măsline tăiate bucățele foarte mici și la urmă și gogoșari tot bucățele, dar foarte bine storși de oțet printr-un tifon curat. Se umple bine franzela, se dă la gheață și când este bine întărită, se taie felii subțiri cam de ½ cm și se servește.

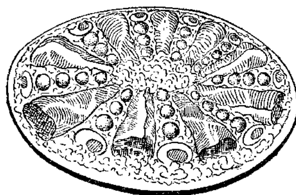
369. Franzeluță umplută cu brânză

Se prepară la fel ca franzeluța umplută cu șuncă, cu deosebirea că nu se mai pune pastă de pește, măsline, sardele, gogoșari, ci numai diferite brânzeturi amestecate cu untul frecat

spumă.

370. Cornetele abundenței

½ kg șuncă, salată rusească, 2 ouă răscoapte, 100 g măsline, 1–2 gogoșari.



Se prepară o salată rusească sau de boeuf (v. 123). Se taie șunca în pătrate mari. Se răsucesc în formă de cornete și se închid cu o scobitoare. Se umplu cornetele cu salată, iar restul de salată se așază pe o farfurie rotundă, într-un strat de 3–4 cm. Deasupra se așază cornetele în formă de stea cu vârfurile în mijloc. Se scoate scobitoarea iar partea în care era prinsă scobitoarea se fixează pe salată

Se garnisește fie încadrând marginea salatei de jur-împrejur cu felii de ouă răscoapte suprapuse, fie cu jumătăți de ouă fixate pe salată între cornete, tot pe marginea salatei. Se înconjoară fiecare ou cu crenguțe de pătrunjel verde. Între cornete, pornind de la centru până la fiecare ou, se pot așeza în linie dreaptă măsline și rondele de gogoșari etc., iar la mijloc un buchet de salată verde.

371. Rulouri sau cornete de șuncă în aspic

Aceleași cantități ca la cometele abundenței (v. 370)

În plus 1 kg aspic.

Rulourile sau cornetele umplute cu salată rusească (v. 124) sau salată de boeuf (v. 123) se așază astfel în forme: se aleg forme dreptunghiulare pentru rulouri drepte și forme rotunde pentru cornete. Se toarnă în formă un strat de aspic gros de 1 cm și se dă la gheață. În vasul dreptunghiular se așază apoi rulourile unul lângă altul, iar în vasul rotund, în formă de raze cu vârful ascuțit la mijloc. Se garnisește ca la cornetele abundenței. Se toarnă aspic (v. 480) peste garnituri, cu multă atenție ca să nu se miște garniturile de la locul lor. Aspicul trebuie să fie lichid, însă rece, deoarece se tulbură venind în contact cu umplutura. Se toarnă câte puțin cu lingura și se dă la rece, apoi se continuă astfel până se umple cratița sau forma. Trebuie să

treacă peste rulouri cel puțin 2 cm. Se dă la gheață și se răstoarnă când este bine închegat.

372. Cornete de șuncă umplute cu salată, în aspic tocat

Aceleași cantități ca la 371.

Cornetele umplute ca la cornetele abundenței se așază în farfurie rotundă, în formă de raze. La mijloc se așază un buchet din foi de salată verde sau o moviliță de salată de boeuf în formă de con, garnisită cu rondele de ouă răscoapte, jumătăți de măsline, rondele de gogoșari cât degetarul etc., iar în vârf un buchețel de pătrunjel. Se toacă aspicul mărunt și se așază printre rulouri un strat de 2 cm grosime.

Cornetele se mai pot așeza și în formă de piramidă peste salata de boeuf.

373. Rulouri de șuncă umplute, în aspic toeat

Aceleași cantități ca la 371.

Rulourile umplute ca și cornetele se așază în farfurie unul lângă altul, se garnisesc cu aspic tocat de jur-împrejur, la fel cu cornetele.

374. Salată cu resturi de pește

Resturi de pește, zeamă de lămâie, 3–4 linguri ulei, 1 linguriță muștar, verdeață, 1 ou.

Bucățele de pește fript sau rasol se așază pe farfurie și se toarnă pe deasupra un sos pregătit astfel: 1 gălbenuș de ou frecat cu ulei, muștar și zeamă de lămâie, sare, verdeață, se subțiază cu oțet. Se pot adăuga castraveciori tocați fin. Se garnisește cu pătrunjel tocat, gogoșari sau măsline.

375. Salată de icre negre

250 g icre negre, 200 g ulei, 1 felie franzelă, 1 lămâie.

Icrele negre proaspete sau tescuite se pisează și se amestecă cu o felie de franzelă muiată în lapte și bine stoarsă. Se freacă până ce devin ca o pastă. Se adaugă apoi puțin câte puțin ulei, iar la urmă zeamă de lămâie. Se bat foarte bine și când sunt gata se așază pe o farfurie, în formă de piramidă sau în formă dreptunghiulară și se ornează cu felii de lămâie, pătrunjel verde,

sau aspic tocat.

376. Salată de creier

1 creier, 1 felie franzelă, 1 pahar ulei, 1 morcov, pătrunjel, felină, 1 ceapă, ½ foaie de dafin, oțet sau zeamă de lămâie.

Se lasă creierul să stea în apă rece 15–20 minute și se curăță de pielițe. Se pune la fiert morcovul, pătrunjelul, țelina, ceapa, sare, ½ foaie de dafin. După ce a fiert zarzavatul, se mai adaugă o lingură de oțet și creierul. Se fierbe 15–20 minute. Se scoate, se lasă să se răcească împreună cu zarzavatul. Se taie felii, se așază pe farfurie astfel: la mijloc în lungimea farfuriei se așază suprapuse feliile de creier, iar de o parte și de alta se așază zarzavatul tăiat bucățele și măsline. Deasupra se toarnă un sos de ulei, oțet, pătrunjel verde tocat. Se poate turna și un sos maioneză cu muștar și castraveciori tocați fin. Se garnisește cu pătrunjel verde.

377. Salată de creier imitație de icre negre

2 creieri mici, miez de franzelă, 15–20 măsline, ½ pahar ulei, zeamă de lămâie, sare.

Se fierbe creierul așa cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se trece prin sită împreună cu miez de franzelă muiat în lapte și bine stors și câteva măsline curățate de pieliță și fără sâmburi. Se freacă toate acestea într-un castron până ce se transformă într-o pastă cenușie. Se adaugă puțin câte puțin ulei, zeamă de lămâie și sare. Totul trebuie să se prezinte alifios și consistent. Se așază în farfurie în formă de piramidă, se ornează cu cornetul sau cu felii de lămâie de jur-împrejur, sau cu jumătăți de măsline în formă de flori.

378. Creier în aspic

1 creier mare sau 2 mici, aspic, măsline, gogoșari, pătrunjel verde.

Se fierbe creierul și se servește în aspic fie întreg, fie tăiat felii. Se toarnă aspic într-o formă rotundă. După ce s-a răcit, se așază creierul cu fața în jos, pe aspic. Se toarnă aspic cu o lingură de jur-împrejur. Aspicul trebuie să fie lichid, însă rece. Se umple forma bine, astfel ca aspicul să acopere creierul cu un strat gros cam de 1–2 cm. Se pune la gheață și se răstoarnă pe

o farfurie rotundă, garnisindu-se cu aspic tocat de jur-împrejur, iar pe deasupra se presară bobițe mici rotunde de măsline, gogoșari și albuș de ou răscopt, crenguțe de pătrunjel verde.

379. Piept de curcan cu sos tartar

1 piept de curcan, sos maioneză, muștar, castraveciori, zeamă de lămâie, verdeață.

Pieptul de curcan și toate resturile de friptură de curcan se așază pe farfurie, iar peste ele se toarnă un sos maioneză amestecat cu muștar, castraveciori, pătrunjel verde tocat foarte mărunt și subțiat cu oțet și zeamă de lămâie. Se garnisește cu salată verde, felii de ouă răscoapte, gogoșari tăiați rondele sau firișoare.

380. Icre de brânză

¼ kg brânză de vacă, 1 ceapă mică, 1 ou întreg, sare, boia de ardei (puțină).

Brânză de vacă dată prin sită, oul fiert răscopt și dat prin sită, ceapa tăiată mărunt, boiaua de ardei și sarea, se freacă cu ulei ca icrele. Se ung feliile de franzelă cu aceste icre.

381. Ridichi umplute

30–40 ridichi, 200 g brânză, 1 gălbenuș; sau 100 g unt, 10–12 măsline, pastă de pește.

Se curăță ridichile de rădăcină și de frunze, se spală, se scobesc pe la vârf, nu pe la partea cu frunze, pentru că fiind mai lată se așază mai bine pe farfurie. Se umplu cu diferite paste:

— brânză telemea dată prin sită și amestecată cu gălbenuș de ou;

— unt simplu sau amestecat cu pastă de pește și cu măsline date prin sită.

— salată de icre etc.

Deasupra fiecărei ridichi se așază un rotund de gogoșar, de măslină etc.

382. Arpagic umplut

Arpagicul curățat și spălat se scobește în mijloc și se umple ca și ridichile cu diferite paste.

383. Salată de țâri

12 țâri, ¼ litru oțet, 100 g ulei, 6 legături de mărar.

Se bat țârii până ce se desfac, se pun pe un grătar, pe plită, sau în cuptor să se încălzească bine. Se curăță de pieliță, se desfac în fâșii lungi. Se pun într-un castron, se toarnă peste ei oțet clocotit și se lasă să stea acoperit 1–2 ore. Se scurge o parte din oțet, lăsându-se peste ei numai atât cât este necesar. Se adaugă mărarul ales crenguțe și bine spălat, uleiul și se servesc.

384. Măsline umplute

24 măsline, 100 g unt, 1 tub mic cu pastă de pește

Măslinele curățate de sâmburi se umplu cu următoarele umpluturi: cu unt frecat spumă și amestecat cu pastă de pește; cu salată de icre de crap sau de știucă; cu pateu de ficat; cu unt amestecat cu sardele.

385. Marinată de măsline

½ kg măsline, 1 căpățână usturoi, piper, foi de dafin, 2 linguri bulion, 6 linguri ulei, 1 lămâie, ienibahar, ½ litru oțet de vin.

Se rumenește usturoiul în uleiul încins, se scoate și se adaugă bulionul, oțetul, piperul, foi de dafin, ienibahar. Se lasă să dea câteva clocote și se adaugă măslinele spălate și înțepate. Se lasă să dea câteva clocote, se adaugă usturoiul rumenit și la urmă de tot feliile de lămâie, curățate de coajă. Se lasă să se răcească și se așază în borcan.

386. Ouă umplute

Se pot servi ca aperitive și următoarele preparate din ouă.

Ouă mimoza, v. 449.

Ouă umplute cu salată de crudități, v. 453.

Ouă cu sos picant, v. 464.

Ouă umplute cu ciuperci, v. 461.

Ouă umplute cu sardele, v. 465.

Ouă umplute cu ficat, v. 466.

Ouă umplute cu maioneză, v. 468.

Ouă umplute cu salată de boeuf, v. 459.

Ouă umplute cu salată rusească, v. 459 și 124.

Ouă în aspic, v. 460.

387. Choux-uri umplute cu salată rusească și pateu de ficat

12 choux-uri, salată rusească sau salată de icre, măsline, pastă de pește, pateu de ficat.

Choux-urile se prepară din cocă pripită (v. 890).

Choux-urile se umplu cu icre sau cu salată rusească, astfel: se crestează în lungime numai într-o parte și se scoate miezul care se înlocuiește cu umplutura.

Choux-urile se pot umple cu:

— unt frecat spumă, colorat cu gălbenuș de ou sau cu zeamă de morcovi;

— unt frecat și amestecat cu măsline date prin sită;

— unt frecat spumă și amestecat cu pastă de pește;

— pateu de ficat;

— salată rusească;

— icre de știucă sau de crap.

388. Pateu de ficat în aspic

1 kg ficat de gâscă sau de vițel, 500 g slănină, 200 g unt, sare, piper, aspic.

Ficatul se ține în lapte rece, de seara până dimineața. Se îmbracă în slănină și se pune să fiarbă în baia de apă la cuptor. După două ore, când se socotește fiert, se lasă să se răcească și se dă prin mașina de carne de 2–3 ori, apoi se freacă bine cu o lingură de lemn până ce se albește; se adaugă untul frecat spumă, sare, piper, nucșoară rasă, se stropește cu o picătură de vin și se freacă din nou bine.

Se așază pasta într-o formă udată cu apă și se dă la rece. Bine întărit se răstoarnă pe un fund de lemn și cu un cuțit muiat în apă caldă se nivelează. Într-o formă cu ½ cm mai mare decât pateul, se pune un strat de aspic lichid (v. 480). După ce s-a întărit, peste aspic se așază felii de ou răscopt sau alte garnituri ca: măsline, cuburi sau rotocoale de gogoșari, albuș de ou etc., apoi se pune pateul. Se toarnă împrejur aspic lichid, dar nu cald, și se dă la gheață.

Pentru ca să fie răsturnat, trebuie să fie bine întărit. Se cufundă forma în apă caldă și se răstoarnă pe farfuria de servit. Se garnisește împrejur cu aspic tocat.

389. Scrumbii și lapți marinată

4–5 scrumbii, ¼ pahar ulei, 1 lingură muștar, 3–4 cepe.

4–5 scrumbii sărate, numai cu lapți, se desărează perfect, se jupoaie de piele. Se aleg lapții care se freacă cu ulei și muștar. Se taie 3–4 cepe felii foarte subțiri, se amestecă cu lapții frecați și cu scrumbiile tăiate bucățele. Se păstrează la borcan.

390. Roșii umplute cu salată de boeuf

12 roșii, 2 ardei grași, salată verde, salată de boeuf.

Se spală roșiile, se taie căpăcelul, se curăță de semințe și de miez și se umplu cu salată de boeuf (v. 123). Se servesc ca aperitiv sau ca primul fel, într-o farfurie peste un strat de ardei verde tăiat în firișoare subțiri, sau cu foi de salată, sau așezată fiecare roșie cu salată verde împrejur ca într-un cuib.

391. Roșii umplute cu salată rusească

12 roșii, 2 ardei grași, salată verde, salată rusească.

Se prepară la fel ca roșiile umplute cu salată de boeuf cu deosebirea că se umplu cu salată rusească (v. 124).

392. Roșii umplute cu ciuperci

12 roșii, ½ kg ciuperci, 3 linguri ulei, zeamă de lămâie, sare, piper, verdeață.

Se pregătesc roșiile pentru a fi umplute. Umplutura se prepară astfel: se curăță ciupercile, se spală și se fierb în apă cu sare de lămâie (ca să se mențină albe), se lasă să se răcească, se taie în felii și se amestecă cu zeamă de lămâie, ulei, sare, piper și verdeață tăiată mărunt.

393. Roșii umplute cu salată de vinete

12 roșii, 2–3 vinete, ulei, sare.

Se aleg roșii rotunde, grase, nu prea mari și cam de aceeași mărime. Se taie capacul, se scoate miezul, nu prea aproape de pieliță. Se presară cu sare, piper și puțin oțet, se lasă să se scurgă cu gura în jos și se umplu cu salată de vinete (v. 115). Se garnisesc cu firișoare de pătrunjel verde înfipte în salata de vinete și se așază în farfurie peste un strat de salată verde sau ardei tăiat fidea.

394. Roșii umplute cu maioneză și sardele

12 roșii, maioneză, muștar, 1 ceapă, 2–3 heringi sau sardele.

Se pregătesc roșiile pentru a fi umplute (v. 390) și se umplu cu maioneză preparată cu muștar și amestecată cu ceapă tăiată mărunt, sardele sau heringi.

395. Roșii umplute cu salată de pește

12 roșii, 1 ceapă, 7–8 sardele sau 3–4 heringi, muștar, sare, piper, verdeață.

Se prepară o maioneză cu muștar mai mult. Se amestecă cu ceapa tăiată mărunt și sardele sau heringi tăiați bucățele mici și se umplu roșiile pregătite ca la roșiile umplute cu salată de boeuf (v. 390).

396. Roșii umplute cu varză albă

12 roșii, 1 varză, ½ pahar ulei, oțet.

Varza albă, fin tocată și sărată, se lasă să stea cu sarea, apoi se stoarce zeama, se amestecă cu ulei sau cu un sos maioneză subțiat cu oțet de vin și se umplu roșiile pregătite mai din vreme (v. 390).

397. Roșii umplute cu salată de crudități

12 roșii, salată de crudități (v. 116).

În salata de crudități se adaugă și zeama lăsată de la roșii și se umplu roșiile pregătite mai înainte (v. 390), se garnisesc și se servesc la fel cu roșiile umplute cu salată de boeuf.

Observație: Toate roșiile crude umplute se așază pe farfurie peste un strat de ardei verde tăiat subțire, iar pe deasupra se garnisesc cu pătrunjel verde și măsline, ou răscopt etc. Se mai pot așeza într-un buchețel de foi de salată verde ca într-un cuib, garnisite cu felii de ou răscopt, măsline, crenguțe de pătrunjel verde etc.

PREPARATE DIN BRÂNZĂ

398. Papanași cu smântână

400 g brânză de vacă, 1 lingură făină, 1 lingură griș, 1–2 ouă, ½ pahar smântână, 1 lingură unt, sare.

Brânză dată prin sită sau zdrobită cu furculița se amestecă cu făina și grișul; se adaugă ouăle întregi, sarea și se amestecă bine. Se ia din această compoziție de papanași câte o linguriță și se scufundă unul câte unul în apă clocotită cu sare. Se lasă să fiarbă. Papanașii sunt fierți atunci când, după ce s-au ridicat deasupra, mai dau câteva clocote. Se scot cu o spumieră, fără să se sfărâme, se așază într-un vas care merge la cuptor, uns cu unt. Deasupra se toarnă smântână amestecată cu o linguriță de făină. Se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc fierbinți.

399. Papanași prăjiți

400 g brânză de vacă, 1 lingură făină, 1 lingură griș, 2 ouă, sare, linguri grăsime.

Se prepară papanașii așa cum s-a arătat la rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc să se fiarbă papanașii, se prăjesc în grăsime, după ce li s-a dat forma rotundă sau lunguiață și au fost tăvăliți prin făină. Se servesc pudrați cu zahăr sau cu smântână cu zahăr.

400. Brânză în pesmet

12 felii brânză, 1–2 ouă, 2 linguri grăsime, pesmet.

Brânză tăiată felii de grosimea unui deget se dă prin făină, ou, pesmet și iarăși ou. Se prăjește în grăsimea încinsă. Se servește fierbinte.

401. Cașcaval pane

12 felii cașcaval, 1–2 ouă, 2 linguri grăsime, pesmet.

Se prepară la fel ca brânză în pesmet sau se tăvălește într-o compoziție groasă din ou bătut cu făină și puțin lapte.

402. Găluști din brânză de vacă (dulci)

400 g brânză de vacă, 3 linguri griș, 1–2 ouă, sare, 4 linguri pesmet, 2 linguri grăsime, 3 linguri zahăr.

Se amestecă bine grișul cu brânză dată prin sită, ouăle și

sarea. Se fac găluști rotunde, se fierb în apă clocotită cu sare. După ce au fiert, se scot cu spumiera și se tăvălesc în pesmet, rumenit în grăsime. Se așază pe farfurie, se mai dau la cuptor și se servesc pudrate cu zahăr sau cu smântână și zahăr.

403. Budincă fiartă din brânză de vacă

½ kg brânză de vacă, 3 ouă, 3 linguri de zahăr, 50 g stafide, 50 g unt, 1 felie franzelă muiată în lapte, coajă de lămâie.

Pentru sos: 3 gălbenușuri, 3 linguri zahăr, ¼ litru vin.

Se freacă untul spumă, se adaugă zahărul, gălbenușurile, brânză dată prin sită, stafidele alese și spălate, coajă de lămâie rasă, miezul de pâine și se amestecă bine. La urmă se adaugă și albușul spumă și se mai amestecă. Se pune compoziția într-o cârpă subțire, se dă forma rotundă și se pune la fiert o jumătate de oră în apă clocotită. După ce s-a fiert, se desface din cârpă și se așază pe farfurie. Se servește cu sos de vin preparat în felul următor: 3 gălbenușuri se amestecă cu 3 linguri zahăr, se subțiază cu vin fiert cu scorțișoară. Se încălzește pe mașină până ce se glasează lingura. Se toarnă peste budinca fierbinte. Această budincă se poate coace și în forma bine unsă și presărată cu pesmet.

404. Sufleu de brânză

½ kg brânză de vacă, 200 g cașcaval, 3 gălbenușuri, 3 albușuri, 4 linguri smântână, ⅓ pahar apă, ½ pahar făină, 50 g unt.

În apa clocotită cu unt, se pune făina toată odată și se amestecă repede, ca să nu se facă cocoloașe. Se dă la rece. După ce s-a răcit se amestecă cu gălbenușurile, smântâna, brânză de vacă dată prin sită, cașcavalul, o parte ras și o parte tăiat bucățele, iar la urmă albușul bătut spumă. Această compoziție se pune în vasul care merge la cuptor, uns cu unt. Se coace la un foc potrivit, cu puțin timp înainte de a se servi.

405. Budincă de brânză de vacă

½ kg brânză de vacă, 2–4 ouă, 1 lingură de unt, 4–5 linguri smântână, 1 lingură pesmet, 1 lingură făină, sare.

Brânză se fărâmă bine sau se amestecă cu puțin lapte, smântână, făină, pesmet, sare și ouăle bine bătute (întregi). Se așază în vas și se fierbe în baie de apă.

406. Altă budincă fiartă din brânză de vacă

½ kg brânză, 2–3 ouă, 1–2 linguri unt, 2–3 linguri smântână, 2–3 linguri lapte, 1 lingură griș, 1 felie de franzelă muiată în lapte, sare.

Se freacă untul spumă, se adaugă brânză dată prin sită sau foarte bine sfărâmată cu furculița, smântâna, grișul, miezul de pâine bine sfărâmat, laptele și ouăle bine bătute. Se amestecă totul foarte bine. Se așază această compoziție într-o cârpă curată, subțire și udă, dându-i forma rotundă. Se fierbe în apă clocotită cam ½ oră; când este fiartă, se răstoarnă pe farfurie și se servește cu smântână.

407. Colțunași cu brânză telemea

Aluat economic (v. 237), 250 g brânză telemea, 1 ou, 2 linguri grăsime.

Din aluatul preparat ca la rulada economică (v. 237) se taie în forme pătrate, în mijlocul cărora se pune brânză amestecată cu ou. Se îndoaie pătratul, luând forma dreptunghiulară, se presează marginile cu furculița, se lasă să crească și se prăjesc în grăsime. Se servesc fie ca aperitiv, fie ca garnitură la soteuri.

408. Ruladă cu brânză

3 ouă, ½ kg spanac, 1 lingură făină, 50 g unt, 150 g lapte, 250 g brânză de vacă, 2 ouă, ½ pahar smântână, 50 g făină, sare.

Se prepară la fel ca rulada de spanac (v. 236), cu deosebirea că se umple cu brânză sfărâmată cu furculița și amestecată cu un ou.

409. Alivenci I

½ kg brânză de vacă, 3–4 ouă, 1 pahar lapte, 2 linguri făină, 1 lingură mălai, 1 pahar smântână, 3 linguri unt, sare.

Brânza dată prin sită sau bine sfărâmată cu furculița se amestecă cu făina, mălaiul, sarea și ouăle puse unul câte unul, iar la urmă laptele. Această compoziție se toarnă într-o tavă bine unsă și presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Se taie în bucăți pătrate. În farfuria în care se servește se toarnă smântână, apoi se așază bucățile de alivenci, date prin unt

încălzit. Deasupra se toarnă din nou smântână, amestecată cu o linguriță de făină. Se mai dă la cuptor ¼ oră să se rumenească.

410. Alivenci II

½ kg chișleag, 6 ouă, 3 linguri mălai, 3 linguri făină de grâu, 1 linguriță unt proaspăt.

Se amestecă chișleagul cu ouăle puse unul câte unul, cu mălaiul, făina, untul.

Se toarnă în tava unsă cu unt și presărată cu pesmet și se coace. Se servește cu smântână pe deasupra.

411. Colțunași cu brânză de vacă

½ kg brânză de vacă, 3 ouă, 4 linguri făină, sare, 1 pahar smântână, 2 linguri unt.

Se face o foaie de tăiței din făină, 2 ouă și sare. Se întinde foaia pe planșetă, se taie forme rotunde sau pătrate. Într-o margine a bucăților tăiate se pune brânză, amestecată cu ou și sare. Se îndoaie coca liberă peste brânză, și se taie jumătăți de cercuri sau triunghiuri. Se apasă cu degetul ca să se lipească bine marginile și se pun la fiert în apă clocotită cu sare. După ce au fiert, se scot cu spumiera și se pun în farfuria de servit. Se toarnă deasupra smântână amestecată cu o linguriță de făină și bucăți de unt. Se dau la cuptor să se rumenească.

412. Brânză în foaie de clătite

Pentru clătite 2 ouă, 4 linguri făină, ½ litru lapte.

Umplutura: ¼ kg brânză, sare, 2 ouă, 1 lingură făină.

Se fac clătite fără zahăr și fiecare clătită se umple cu brânză amestecată cu ouă bătute, sare și o lingură rasă de făină. În mijlocul fiecărei clătite se pune câte o lingură din compoziția de umplutură, se împăturește clătita în două și iar în două, cu grijă să nu iasă compoziția. Se dau prin ou bătut și pesmet. Se pun la cuptor cu unt pe deasupra. Se servesc cu smântână, soteuri etc. Se pot servi și ca ultimul fel, dacă li se adaugă zahăr în compoziție.

413. Chifle umplute cu brânză de vacă

12 chifle, ½ kg brânză de vacă, 4 ouă, 1 lingură griș, 1 litru lapte, sare, 1 lingură unt, smântână.

Se bat două ouă cu sare și se adaugă laptele. Se crestează chiflele în așa fel, încât capacul să nu se desprindă. Se scoate miezul, se moaie în laptele cu ou și se stoarce, în același lapte se moaie chiflele, dar nu prea tare și se umplu cu brânză frecată cu miezul stors și cu celelalte două ouă, sare; după gust se poate adăuga mărar. Se închide capacul care se fixează cu o scobitoare. Se așază în vasul care merge la cuptor uns cu unt. Se toarnă deasupra laptele rămas, o lingură de unt și se dau la cuptor să se rumenească. Din când în când se stropesc cu lapte și se servesc în același vas, cu smântână pe deasupra.

414. Budincă de cartofi cu brânză de vacă I

1½ kg cartofi, 2 linguri unt, ¼ kg brânză de vacă, 2–3 ouă, sare, lapte, smântână.

Se așază în forma unsă și presărată cu pesmet, un rând de felii de cartofi fierți și un rând de brânză de vacă, amestecată cu un ou întreg și sarea necesară. Deasupra rămâne un strat de brânză cu ou, se toarnă un pahar de lapte amestecat cu 1 ou sau smântână și se coace la cuptor potrivit.

415. Budincă de cartofi cu brânză, de vacă II

1½ kg cartofi, ¼ kg brânză de vacă, 2 ouă, 2 linguri unt, sare.

Cartofii fierți în coajă se curăță, se trec prin mașina de carne. Se amestecă bine cu brânză, ouă și sare. Se coace în forma unsă și presărată cu pesmet. Înainte de a se da la cuptor se pun deasupra bucăți de unt.

416. Budincă de cartofi cu șuncă sau parizer și cașcaval

1 kg cartofi fierți, 2 linguri unt sau margarină, 2 ouă, 100 g șuncă sau parizer, 50 g cașcaval, sare.

Untul bine frecat se amestecă cu cartofii fierți și trecuți prin mașina de carne, cu gălbenușurile de ou, șunca sau parizerul tăiate bucățele, sare, piper, iar la urmă albușurile spumă. Se amestecă bine totul și se toarnă în forma unsă bine și presărată cu pesmet. Se fierbe în baia de apă o jumătate de oră, se răstoarnă și se servește cu cașcaval ras și șuncă sau parizer tăiat fin, pe deasupra.

417. Papară

1 franzelă, ½ kg brânză de vacă, 4 ouă, 1 litru lapte,2 linguri unt.

Se taie franzela felii, se moaie bine în lapte bătut cu ou ca la chifle umplute (v. 413) și se așază în cratița unsă, un rând franzelă, un rând brânză frecată cu restul de ouă, până se termină. Ultimul strat trebuie să fie din brânză. Se toarnă deasupra laptele rămas, unt și se dă la cuptor să se rumenească. Nu se umple cratița, deoarece conținutul își mărește volumul și iese afară din cratiță. Se servește imediat, până ce nu se lasă.

Se poate prepara și cu brânză de oi, însă bine desărată.

Se poate servi și dulce.

418. Gnochi de cartofi

½ kg cartofi, 2–3 linguri unt, 1 lingură făină, 2–3 ouă, ¼ kg brânză.

Se fierb cartofii, se dau prin mașina de tocat carne, se amestecă bine cu brânză rasă, făină și 2–3 ouă întregi. Se presară făină pe un fund și se răstoarnă compoziția. Se rulează ușor cu mâna muiată în făină. Se taie bucăți egale, se fac mici rulouri, se aruncă în apa clocotită, sărată. Se lasă până ce se ridică la suprafață, se adună cu spumiera, se scurg, se așază pe farfurie., se toarnă pe deasupra unt proaspăt cald și brânză rasă și se dau la cuptor să se rumenească.

419. Sufleu de brânză de vacă

½ kg brânză, 2 ouă, 4–5 linguri smântână, 2 linguri făină, 3 linguri unt, ½ pahar lapte.

Se clocotele laptele cu untul, se adaugă toată făina odată, se amestecă repede și când este aproape rece se adaugă gălbenușurile, brânza bine sfărâmată și smântâna, apoi albușurile bătute spumă (se pot pune și ouăle întregi).

Se unge o formă, se toarnă compoziția și se dă la cuptor.

420. Budincă de papanași

½ kg brânză de vacă, 3 ouă, 3 linguri rase de griș, 1 pahar mare smântână, 2 linguri făină, sare.

Se dă brânză prin sită sau se fărâmă bine cu furculița, se

amestecă cu ouăle întregi, puse unul câte unul, grișul, făina și sarea. Din ¾ din compoziție se prepară papanași: se pun în apă clocotită cu lingurița în formă de găluște, și se lasă să fiarbă. Papanașii sunt fierți când, după ce s-au ridicat deasupra, mai dau 1–2 clocote. Se scot cu lingura de spumă și se așază în forma unsă și presărată cu pesmet: un rând de papanași fierți, un strat din compoziția oprită nefiartă, la care s-a mai adăugat 3 linguri de smântână. Se umple forma, deasupra trebuind să rămână un rând de papanași. Se dă la cuptor potrivit și se servește cu smântână și cașcaval ras.

421. Budincă de clătite cu brânză de vacă

Clătitele: 2 ouă, 4 linguri rase de făină, ½ litru lapte, sare, un bob de drojdie de bere sau sifon.

Umplutura: 300 g brânză de vacă, 1–2 ouă, 4–5 linguri smântână, 1 lingură unt.

Prepararea clătitelor. Se amestecă bine ouăle întregi cu făina, drojdia și sarea și se subțiază cu lapte până ce coca devine de consistența smântânii. Din această compoziție se toarnă cu lingura de supă în tigaia unsă cu grăsime bine încinsă. Se prăjesc pe o parte și pe cealaltă. Cu cât sunt mai subțiri, cu atât clătitele sunt mai aspectuoase și mai gustoase.

Umplutura: brânză de vacă dată prin sită sau bine sfărâmată cu furculița, se sărează și se amestecă bine apoi cu ouăle întregi.

Așezarea clătitelor pentru budincă: Se pune cam o lingură de umplutură pe suprafața clătitei, se rulează și se așază una lângă alta într-o tavă sau vas de Iena uns cu unt. Deasupra se toarnă smântână sau lapte amestecat cu ou și cu o lingură de făină. Se dau la cuptor la foc potrivit.

Clătitele se pot pune și în formă rotundă, o foaie de clătite nerulată, un rând de umplutură, deasupra altă clătită nerulată și umplutură până se termină toate clătitele. Apoi se dau la cuptor. În momentul când se servesc la masă, se adaugă puțină smântână, unt sau margarină.

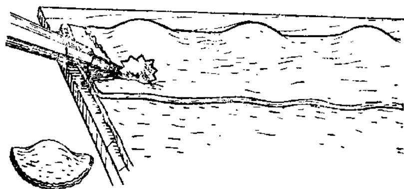
422. Risole cu cașcaval

150 g cașcaval, cocă fragedă, sos alb, sare, piper.

Se prepară o cocă fragedă (v. 876). Se prepară un sos alb gros (v. 75) în care se amestecă 150 g cașcaval tăiat bucăți

mici, sare și puțin piper.

Se întinde coca cât mai subțire. La o distanță de 8 cm de la marginea din fața noastră, se așază movilițe din sosul alb, la distanță de 4 cm între ele. Se răstoarnă marginea neacoperită a aluatului peste movilițe, după ce s-a uns cu apă împrejurul fiecărei movilițe. Se presează cu degetele ca să se unească ambele părți ale aluatului. Se taie fiecare moviliță cu jumătate din gura unui pahar sau cu ruleta, ca să se obțină o formă de semilună. Se continuă astfel până se termină toată coca. Se prăjesc apoi în grăsime multă foarte bine încinsă. Se servesc cu soteuri sau ca aperitive.



PREPARATE DIN OUĂ

Reguli de observat

Ouăle trebuie să fie foarte proaspete.

Ouăle se încearcă dacă sunt proaspete astfel: se scufundă oul într-un vas cu apă rece în care s-a dizolvat puțină sare (100 g la 1 litru apă). Dacă oul este proaspăt, cade la fund și stă culcat. Dacă este mai vechi, începe să se ridice, mai întâi un capăt și cu cât este mai vechi, cu atât se ridică în poziție verticală. Când plutește deasupra apei, înseamnă că toată apa din ou s-a evaporat, oul a devenit ușor și este alterat.

Ouăle proaspete au coaja poroasă și sunt grele. Ouăle vechi au coaja lucioasă și sunt ușoare.

Niciodată oul nu se sparge direct în vasul în care se prepară, ci fiecare ou se sparge într-o ceșcuță și apoi se toarnă peste celelalte, după ce am constatat că este proaspăt.

Albușul oului se alterează imediat ce vine în contact cu aerul și în mod special pe timp furtunos devine chiar toxic. De aceea albușul nu se păstrează niciodată, nici măcar câteva ore. Se întrebuințează imediat ce oul a fost spart, mai ales pe timp călduros sau furtunos.

Cel mai simplu preparat din ouă este oul fiert moale sau cleios.

Oul fiert moale își păstrează în întregime toate substanțele hrănitoare netransformate.

Ouăle cele mai digestibile sunt cele diluate într-un lichid, de exemplu: supele drese, șodourile etc.

Albușul oului este supus mai mult ca gălbenușul la putrefacțiile intestinale și este mai greu asimilabil. De aceea supele drese numai cu gălbenuș sunt mai digestibile.

Albușul crud conținând o substanță care este greu atacată de sucurile gastrice, se recomandă să nu se întrebuințeze în alimentație decât albușul preparat.

Pe cât este posibil să nu se întrebuințeze în alimentație ouăle răscoapte prin fierbere sau prin frigere, fiindcă sunt mai greu de digerat.

Gălbenușul conține grăsimi și asociat cu o grăsime devine un aliment supragras deci indigest (maioneza, icrele, omletele etc.); de aceea nu trebuie să se facă abuz de aceste preparate, iar persoanele suferinde trebuie să le elimine complet din alimentație.

Cum se prepară ochiurile în apă. Ir momentul când se pune oul apa trebuie să fie clocotită. În apă se adaugă puțin oțet și sarea necesară. Apa clocotită încheagă și întărește albușul, sarea ridică și menține temperatura apei, iar oțetul ajută să nu se întărească albușul prea tare. Oul nu se toarnă în momentul când apa clocotește. Se trage vasul pe marginea mașinii și se pun ouăle în apa numai clocotită.

Pentru ca gălbenușul să fie acoperit în întregime cu albuș, se pune mai multă apă în vas, așa fel ca oul să se scufunde în apă.

Pentru ca gălbenușul să rămână ca un ochi, se pune apă mai puțină în vas, numai de grosimea unui deget astfel ca gălbenușul să nu fie acoperit de apă.

423. Ouă fierte tari

Ouăle proaspete se fierb 8 minute în apă clocotită.

424. Ouă fierte cleioase

Se fierb ouăle 4–5 minute în apă clocotită.

425. Ouă fierte moi

Se fierb ouăle 2–3 minute în apă clocotită.

Ouăle de rață se fierb mai mult.

426. Ochiuri românești

12 ouă, 150 g unt, 1 linguriță oțet, sare.

Se pune într-un vas apă cam de două degete și când clocotește, se adaugă sarea și oțetul. Se trage pe marginea mașinii să înceteze clocotul. Se sparg ouăle în apă. Se lasă să se închege albușul și se scot cu o spumieră, se așază în farfuria caldă și se servesc cu unt fierbinte pe deasupra și mămăliguță. Se pot servi și cu piureu de spanac sau cu orice altfel de piureu.

427. Ochiuri în unt (grăsime)

12 ouă, 2 linguri unt, sare.

Se sparg ouăle în grăsimea bine încinsă. Se pune sare numai pe albuș. Sarea pătează gălbenușul. Se scot imediat ce s-a închegat albușul și se servesc fie simple, fie cu ceapă prăjită sau pe lângă soteuri și piureuri de diferite legume.

428. Ochiuri pe friganele

12 ouă, 12 felii franzelă, 2 ouă, ½ litru lapte, 2–3 linguri grăsime.

Se prepară friganele (v. 44), se pun deasupra ochiurile fierte în apă separat, și se toarnă apoi pe deasupra un sos de roșii sau un sos alb, bine fiert. Se servesc imediat.

429. Ochiuri pe șuncă

6–12 ouă, 6 felii de șuncă, 3 linguri unt, sare.

Se încălzește puțin untul, se pun feliile de șuncă și când s-au înfierbântat, pe fiecare felie de șuncă, se sparge câte un ou, se pune sare, iar când albușul s-a închegat, se servesc la masă cu restul de unt pe deasupra.

430. Ochiuri cu spanac

12 ouă, 1½ kg spanac, 50 g unt.

Se prepară piureul de spanac (v. 57). Se servește cu ochiuri românești (v. 426) sau cu ochiuri în unt (v. 427).

431. Ochiuri cu smântână

6–12 ouă, ½ pahar smântână, sare.

Se pune smântână să clocotească și se sparg ouăle, se pune sare și se servesc foarte fierbinți.

432. Ochiuri pe roșii cu smântână

6–12 ouă, 3–6 roșii, ½ pahar smântână, 1 lingură unt.

Se pune smântână să clocotească și se pun feliile de roșii tăiate rotund, se mai lasă puțin și peste fiecare felie se sparge câte un ou. Se lasă până ce se întărește albușul de ou și se servesc fierbinți cu sosul deasupra.

433. Ochiuri cu sos alb de ciuperci

6–12 ouă, 6 felii pâine, 1 lingură unt, 1 lingură făină,7–8 ciuperci, 50 g șuncă, 100 g cașcaval, 2 pahare lapte, sare.

Se prepară ochiuri românești. Într-un vas special care merge la cuptor se așază ochiurile pe felii de pâine muiate în lapte. De jur-împrejur se toarnă sos alb, amestecat cu ciupercile tăiate felii și înăbușite în unt, cu șuncă și jumătate din cașcaval tăiat

bucățele. Pe deasupra se presară cașcaval ras. Se mai – dă un sfert de oră la cuptor să se rumenească.

Se pot prepara numai cu sos alb și cașcaval.

434. Ochiuri în parizer

6–12 ouă, 6–12 felii parizer, 1 lingură grăsime, 50 g unt, sare.

Feliile de parizer tăiate subțiri, fără să li se rupă pielița de pe margini, se pun în grăsime încinsă; pielița strângându-se, feliile iau forma de cuib. Se sparge câte un ou în fiecare cuib de parizer, se pune câte o bucățică de unt pe deasupra și sare. Se dau la cuptor 10 minute până ce se întărește albușul. Se servesc calde.

Se poate pune o felie de roșie în cuib și apoi ouăle ochiuri. Se pot garnisi cu o felie de roșii și firișoare de verdeață, înfipte pe margini.

435. Jumări în parizer

12 felii parizer, 1 lingură grăsime, 10–12 ouă.

Parizerul tăiat felii, fără să fie atinsă pielița de pe margini, se pune în grăsime încinsă până ia forma de cuib. După ce parizerul s-a înfierbântat se așază pe farfuria în care se servește și se toarnă în fiecare cuib jumări simple sau amestecate cu mazăre, ciuperci, ficat, roșii etc.

436. Jumări

10 ouă, 2 linguri unt, sare, 150 g cașcaval (se pot prepara și fără cașcaval).

În grăsimea încinsă, se pun ouăle bătute cu sare, în ultimul moment. După ce s-au prins puțin pe tigaie, se amestecă cu furculița, și fără să se lase să se întărească, se servesc fierbinți cu cașcaval ras pe deasupra și unt proaspăt. În loc de cașcaval se poate folosi și altfel de brânză sau se pot servi simple.

437. Jumări cu roșii

6–12 ouă, 5–6 roșii, 1 lingură unt, verdeață.

Se fierb roșiile în unt, până ce scade apa, apoi se adaugă ouăle bătute și verdeață tocată. Se servesc moi și cu unt proaspăt pe deasupra.

438. Jumări cu slănină afumată

8 ouă, 100 g slănină.

Slănina, tăiată bucăți, se pune în tigaie și când grăsimea ce se lasă din slănină este încinsă, se adaugă ouăle bătute cu sare.

439. Jumări cu ciuperci

10–12 ouă, 1 lingură de grăsime, 10–12 ciuperci, 1 legătură pătrunjel.

În grăsimea încinsă se pun ouăle bătute cu sare și amestecate în ultimul moment cu ciupercile înăbușite și bine fierte în unt. Se adaugă și verdeață tocată.

440. Jumări cu creier

10–112 ouă, 1 lingură grăsime, 300 g creier, sare.

Se prepară la fel ca jumările cu ciuperci, cu deosebire că se adaugă creierul fiert ca pentru rasol și tăiat bucățele mici.

441. Jumări cu ficat

10 ouă, 250 g ficat, 1 lingură grăsime.

Se amestecă ouăle bătute cu ficatul prăjit și tăiat bucăți. La fel se prepară cu rinichi, care se înăbușă și se fierb bine înainte.

442. Omletă cu cașcaval

12 ouă, 1 lingură unt, 200 g cașcaval, sare.

În untul încins, se adaugă ouăle amestecate cu sare și bine bătute în ultimul moment. Se lasă să se prindă bine, fără să se amestece. După ce s-a rumenit pe partea de dedesubt, se presară deasupra cu cașcavalul ras și se rulează. Se servește fierbinte cu cașcaval ras pe deasupra.

443. Omletă cu roșii

Aceleași cantități ca în omleta cu cașcaval, în plus 7–8 roșii.

Se prepară la fel ca omleta cu cașcaval, dar înainte de a pune ouăle bătute în tigaie, se pun 7–8 roșii tăiate felii să se prăjească și peste ele se toarnă ouăle bătute ca la omleta cu cașcaval (v. 442).

444. Omletă cu spanac

Aceleași cantități ca la omleta cu cașcaval, în plus piure de

spanac.

Se prepară la fel ca omleta cu cașcaval (v. 442), dar se umple cu piure de spanac (v. 57).

445. Omletă cu ciuperci

Aceleași cantități ca la omleta cu cașcaval, în plus ciuperci înăbușite în unt.

Se prepară la fel cu omleta cu cașcaval, dar se umple cu ciuperci înăbușite în unt.

446. Omletă cu creier

Aceleași cantități ca la omleta cu cașcaval, în plus creier fiert, smântână.

Se prepară la fel ca omleta cu cașcaval (v. 442). Se umple cu creier fiert și amestecat cu smântână și cașcaval.

447. Omletă cu resturi

Orice rest de soteuri, piureuri, mâncări scăzute, mazăre, ficat, rinichi, fripturi etc. Poate servi ca umplutură la omletă.

448. Ouă umplute în coajă

6 ouă, 2 cepe, 100 g cașcaval, 50 g unt, 1 lingură de smântână, 1 ou crud, 2 legături verdeață, 1 lingură pesmet, sare, piper.

Ouăle fierte tari se taie în jumătate în lungime, se scoate gălbenușul și albușul, iar cojile se umplu cu următoarea compoziție: ceapa tăiată mărunt se înăbușă în unt, se amestecă cu gălbenușurile și albușurile fierte și tocate, cașcavalul ras, jumătate din pesmet, un ou crud, smântână, sarea, piperul, verdeața tocată. Cojile de ou astfel umplute se presară cu pesmet și se dau la cuptor un sfert de oră, cu câte o bucățică de unt pe deasupra. Se servesc fierbinți.

449. Ouă mimoza

6 ouă, 1 hering, maioneză din 3 ouă, 1 linguriță muștar, ¼ kg ulei, 1 lingură zeamă de lămâie.

Ouăle fierte tari se lasă să se răcească. Se curăță de coajă, se taie în jumătate în lungime. Se scoate gălbenușul și în albuș se pune o bucată de hering desărat, icre sau lapți și se umplu apoi

cu maioneză tare, dându-se forma de ou.

Gălbenușul de ou se dă prin sită direct deasupra ouălor. Se garnisesc cu felii subțiri de pește, măsline, șuncă și gogoșari. Se așază în farfurie peste un strat de gălbenuș tare, dat prin sită, iar de jur-împrejurul fiecărui ou se garnisește cu crenguțe de pătrunjel. Maioneza se poate amesteca și cu muștar.

450. Ouă umplute cu ficat

6 ouă, 2 cepe, 200 g ficat, 2 legături verdeață, 50 g unt, 1 linguriță smântână, sare, sos alb.

Ouăle fierte tari se curăță de coajă, se taie în jumătăți în lungime, se scoate gălbenușul, iar albușul se umple cu următoarea compoziție: ceapă tăiată mărunt, înăbușită în unt cu ficatul prăjit sau fript la grătar, tăiat în bucăți mici, cu gălbenușul fiert dat prin sită, smântână, verdeață, sare. Se umplu jumătățile de albuș, se dă forma oului întreg, se așază într-o farfurie care rezistă la cuptor peste un sos alb (v. 75). Se rade cașcaval deasupra și se dă la cuptor un sfert de oră înainte de a se servi la masă.

451. Ouă în tarte

6 ouă, 200 g ficat, 2 cepe, 2 legături verdeață, 1 lingură grăsime, 1 lingură smântână, sare.

Pentru aluat de tarte: 300 g făină, 200 g unt, 1 ou, sare.

Se frământă bine o cocă pentru tarte și se dă la rece. Se întinde o foaie subțire de ½ cm. Se îmbracă mici forme de tarte și se coc la foc potrivit. Bine coapte, se răstoarnă și se pun în ele jumătăți de ouă umplute cu ficat (v. 450) Deasupra se toarnă un sos alb (v. 75).

452. Ouă umplute cu șuncă

6 ouă, 150 g șuncă, 1 ou, 1 ceapă, 1 legătură verdeață, 5–6 linguri smântână, 1 lingură pesmet, 1 lingură unt, sare, piper.

Ouăle fierte tari se pregătesc pentru umplut ca la rețetele precedente. Gălbenușurile se dau prin sită. Se freacă untul spumă, se adaugă două gălbenușuri de ouă crude și gălbenușurile fierte date prin sită, șunca tăiată bucățele mici, ceapa tăiată mărunt și înăbușită, sare, puțin piper, pesmet și pătrunjel verde tocat, smântână. Se amestecă bine și la urmă se

adaugă albușul spumă amestecându-se ușor. Cu această compoziție se umplu jumătățile de ouă, se așază apoi unul lângă altul în farfuria unsă cu unt, se toarnă deasupra restul de smântână, se presară pesmet. Se dau la cuptor un sfert de oră și imediat se servesc la masă.

453. Ouă umplute cu salată crudă

6 ouă, salată de crudități.

Ouăle fierte tari se umplu cu salată de crudități (v. 116) amestecată cu gălbenușurile date prin sită.

454. Ouă cu ciuperci

6 ouă, 100 g unt, 1 lingură făină, 250 g ciuperci,1 pahar lapte, 100 g cașcaval.

Se pregătesc ouăle pentru umplut. Gălbenușurile se sfărâmă cu o furculiță și se amestecă cu o ceapă tăiată mărunt și puțin înăbușită, cu jumătate din cantitatea de unt frecat spumă cu sare, piper și pătrunjel tocat. Se umplu ouăle, se așază într-un vas de pământ sau de Iena și se toarnă pe deasupra un sos alb mai gros, ca ciulamaua, în care s-au pus ciupercile tăiate și înăbușite și jumătate din cașcavalul ras. Se dau la cuptor. Se servesc fierbinți cu restul de cașcaval ras și unt pe deasupra.

455. Ouă în roșii

6–12 ouă, 6 roșii potrivit de mari, 100 g unt, 1 lingură făină, 100 g șuncă, 100 g cașcaval, 1 pahar lapte.

Se scobesc roșiile și li se dă sare, se umplu cu ouăle fierte și tocate împreună cu albușul, amestecate cu cașcaval ras, șuncă și cu sosul alb, preparat din unt, făină și lapte. Se dau la cuptor și se servesc fierbinți cu cașcaval ras pe deasupra.

456. Ouă umplute cu sos de roșii I

6 ouă, 100 g unt, 1 linguriță făină, zeamă de roșii sau bulion, 1 ceapă, verdeață, sare, piper.

Se pregătesc ouăle pentru umplut. Umplutura se prepară din gălbenușul amestecat cu ceapa înăbușită, sare, piper, verdeață și jumătate din cantitatea de unt frecat spumă. Se așază într-un vas de pământ sau de Iena și se toarnă deasupra sosul de roșii, gros ca ciulamaua. Se dau la cuptor 20 minute. Se servesc

fierbinți.

Se mai pot prepara și astfel: ouăle fierte cleioase se taie în jumătate, se așază într-o farfurie care merge la cuptor și se toarnă pe deasupra sosul de roșii. Se dau la cuptor și se servesc fierbinți.

457. Ouă cu sos alb

6–12 ouă, 200 g cașcaval, sos alb.

Se fierb ouăle cleioase, se curăță de coajă și se așază într-un vas de pământ sau de Iena. Se toarnă pe deasupra un sos alb (v. 75), bine fiert și amestecat cu cașcaval ras. Se dau la cuptor 20 minute. Cine dorește le poate adăuga șuncă tăiată bucățele.

458. Ouă cu piureu de cartofi

6 ouă, ½ kg cartofi, 100 g unt, sare, piper.

Se prepară un piureu de cartofi. Se așază în vasul special ce merge la cuptor și se fac găuri în piureu, presând cu o linguriță. În fiecare gaură se pune o bucățică de unt și se dă la cuptor să se rumenească. Se scoate, se mai presează locul gol și se sparge câte un ou în fiecare gaură. Se dă sare, se mai pune o bucățică de unt și se dă la cuptor, unde se țin atât cât trebuie ca să se întărească albușul.

459. Ouă umplute cu salată de boeuf

12 ouă, salată de boeuf, salată verde, măsline, gogoșari, verdeață sau piper.

Se prepară o salată de boeuf (v. 123). Se așază pe o farfurie un strat gros cam de 4–5 cm. Deasupra se înfig ouă umplute cu salată sau numai cu maioneză și, se garnisesc cu foi de salată verde, roșii, măsline, gogoșari, pătrunjel verde, rotunduri de ridichi de lună, tăiate în diferite forme, unele mai mari, altele mai mici și care se suprapun, alternând culorile.

460. Ouă în aspic

12 ouă, aspic, salată de boeuf.

Se umplu ouăle cu salată de boeuf ca mai sus. Într-o formă rotundă sau dreptunghiulară se toarnă aspic (v. 480) în strat gros cam de 1½ cm. Se lasă la rece, dacă este posibil chiar la gheață, ca să se închege bine. Se ia de la gheață și se ornează

pe deasupra cu flori din albuș, măsline, boabe de mazăre verde, pătrunjel etc. Se toarnă din nou aspic rece cu o linguriță, astfel ca să nu se miște garnitura. Se dă din nou la rece. După ce s-a închegat, se așază ouăle umplute fiecare peste câte o floricică, se toarnă din nou aspic rece de jur-împrejur, se dă din nou la rece și se continuă tot așa până ce aspicul trece pe deasupra ouălor cu un strat cam de 2 cm. Pentru ca să se poată servi, se scufundă forma numai o clipă în apă fierbinte, se șterge și se pune deasupra farfuria pe șervet și se răstoarnă.

461.Ouă umplute cu ciuperci

12 ouă, 100 g unt, 300 g ciuperci, 1 ceapă, piper, verdeață, zeamă de lămâie, roșii, gogoșari.

Se fierb ouăle pentru umplut. Umplutura se prepară astfel: gălbenușurile se freacă cu puțin unt proaspăt, până ce devin ca o spumă. Se adaugă ciupercile înăbușite în unt cu ceapă (se poate și fără ceapă), puțin piper, verdeață fin tocată. Se stropesc cu zeamă de lămâie. Se umplu albușurile, se așază pe farfurie și se ornează cu felii de roșii, gogoșari etc.

462. Ouă în roșii cu sos de ciuperci

6–8 ouă, 6–8 roșii, 100 g unt, sos alb de ciuperci, sare, piper.

Se aleg roșii de mărime mijlocie, se taie capacul, astfel încât să nu se zdrobească, iar deschizătura să nu fie mai mare decât 3–4 cm. Se scot cu grijă miezul și semințele, observând ca roșiile să rămână întregi. Se așază pe o farfurie specială care merge la cuptor, unsă cu unt și se pune câte o bucățică de unt în fiecare roșie. Se dau la cuptor și când roșiile s-au muiat, se scoate farfuria și se umplu roșiile până la jumătate cu un sos alb de ciuperci (v. 89). Peste sos se așază în fiecare roșie un ou fiert cleios. Se mai dau la cuptor încă 5 minute și se servesc fierbinți.

463. Ouă umplute cu sos de roșii II

6–12 ouă, 1 linguriță muștar, 1 lingură ulei, zeamă de lămâie, 1 ficat, 1 pipotă, sos de roșii.

Se pregătesc ouăle pentru umplut. Umplutura se pregătește astfel: se freacă gălbenușurile cu o linguriță de muștar, mărar și pătrunjel verde tocat mărunt, o linguriță de ulei și zeamă de lămâie turnată puțin câte puțin. Se mai adaugă ficat și pipotă

fripte în unt și tăiate mărunțel. Se amestecă totul și se umplu albușurile. Dacă se servesc reci, deasupra se așază o felie de roșie, dacă se servesc calde, se toarnă sos de roșii puțin îndulcit (v. 92).

464. Ouă cu sos picant

12 ouă, sos picant.

Se fierb ouăle tari. Se taie în sferturi, se așază pe farfurie și se toarnă pe deasupra sos picant (v. 97).

465. Ouă umplute cu sardele

6–12 ouă, 6–12 măsline, 150 g unt proaspăt, 2–3 pești, salată verde.

Poate fi folosit orice pește sărat. Se desărează, se curăță de oase, se trece prin sită sau numai se fărâmițează, se freacă cu unt proaspăt până ce devine ca o pastă. Se umplu albușurile fierte tari și tăiate în jumătăți în lungime sau în lățime. Se întregește oul și se așază pe farfurie pe foi de salată verde. Se garnisesc astfel: se taie ½ de măslină, se scoate sâmburele și se așază pe vârful oului ca o pălărie. Se înfige un fir de morcov, care formează nasul și trei bucățele de măslină pentru ochi și gură. În loc de măsline se pot folosi roșii și gogoșari pentru pălărie etc.

466. Ouă umplute cu ficat (altfel)

10 ouă, 200 g ficat, 200 g unt, garnituri.

Se pregătesc ouăle pentru umplut. Se prăjește înăbușit ficatul fără să se usuce și se trece prin sită. Se freacă cu untul și cu gălbenușurile până ce devine spumă. Se adaugă sare, piper, nucșoară și o picătură de vin. Se umplu ouăle și se garnisesc cu roșii, jumătăți de măsline, gogoșari, firișoare de pătrunjel, ridichi de lună tăiate fin etc.

467. Ouă umplute cu sos de castraveciori

12 ouă, maioneză, 2 heringi, 1 castravecior.

Se prepară maioneză cu muștar (v. 68), și se împarte în două părți. O parte se amestecă cu bucățele mărunte de orice fel de pește conservat și se umplu albușurile pregătite pentru umplut. Restul de maioneză se amestecă cu castraveciori în oțet tăiați

mărunt și se așază pe farfuria de servit un strat gros. Deasupra se așază ouăle umplute și se garnisesc după cum s-a arătat la rețetele precedente. Gălbenușurile se trec pe răzătoare deasupra ouălelor.

468.Ouă cu maioneză

12 ouă, maioneză, roșii, verdeață.

Ouăle fierte tari se așază pe o farfurie, întregi sau jumătăți. Deasupra se toarnă o maioneză subțiată cu puțin oțet de vin (v. 68). În vârful fiecărui ou se așază un firicel de pătrunjel verde, iar marginile farfuriei se garnisesc cu felii de roșii, câteva măsline tăiate sau castraveciori, gogoșari etc.

469. Ouă umplute cu sos de smântână

12 ouă tari, miez de franzelă, 1 bucată pește sărat, 1 ceapă, pătrunjel verde, sare, piper, sos de smântână.

Se fierb ouă tari. Se taie jumătăți în lungime. Se scot gălbenușurile. Se prepară o pastă din gălbenușuri, miez de franzelă muiat în lapte, o sardea tocată sau o bucată de pește sărat, pătrunjel verde tocat, o ceapă, toate tocate foarte fin, sare și piper. Se umplu albușurile. Se pot servi reci sau calde cu sos de smântână (v. 77).

470. Ochiuri în cuib de mămăligă

6–12 ouă, 1 litru lapte, ½ kg mălai, 4–5 linguri de unt, 4–5 linguri de smântână.

Se prepară o mămăligă pripită moale, care se fierbe cu lapte în loc de apă. (Se poate prepara și numai cu apă). După ce e bine fiartă se amestecă cu 3 linguri de unt și o parte din smântână. Se așază în farfuria care merge la cuptor. Se fac cuiburi, apăsând cu lingura din distanță în distanță, se pune în fiecare cuib puțin unt, și pe deasupra se sparge câte un ou în fiecare cuib și se dau la cuptor 5 minute, atât cât să se întărească bine albușul. Se servesc imediat cu restul de unt și de smântână pe deasupra.

471. Ochiuri cu sos alb

12 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură făină, lapte, 300 g brânză rasă.

Se prepară un sos alb potrivit de gros (v. 75). Rece se amestecă cu două gălbenușuri crude, apoi cu albușul bătut spumă, iar la sfârșit cu brânza rasă. Se prepară ochiuri în apă, se scurg bine și se așază astfel: în vasul care merge la cuptor se toarnă jumătate din cantitatea de sos, deasupra ochiurile și peste ele restul de sos. Se prepară cu brânză rasă, unt proaspăt. Se dau la cuptor 15 minute. Se servesc fierbinți.

472. Ochiuri în cuib de cartofi

6–12 ouă, ¾ kg cartofi, 4–5 linguri unt, sare.

Se umple un cornet cu piureu de cartofi. În farfuria care merge la cuptor se toarnă cu cornetul rânduri unele peste altele în formă de cuib. La mijlocul fiecărui cuib se sparge un ou, se pune o parte din unt și se dau la cuptor cu restul de unt deasupra. Se poate servi și cu smântână deasupra.

473. Ouă cu sos de cartofi

12 ouă, ½ kg cartofi, 3 linguri unt, 1 lingură făină, mărar verde.

Peste ouăle fierte se toarnă un sos alb (v. 75) amestecat cu un piureu de cartofi (v. 56). Se presară cu mărar verde tocat.

474. Ouă în roșii cu pesmet și brânză

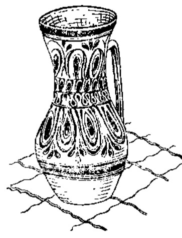
6–12 roșii, 6–12 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri unt, 200 g brânză, sare, piper.

Se aleg roșii mari rotunde și tari. Se taie un căpăcel la unul din capete. Se curăță de miez și de semințe. Se sparge în fiecare roșie un ou. Se presară deasupra pesmet, unt, brânză rasă. Se dau la cuptor. Se servesc cu sos de roșii (v. 92) preparat din miezul scos de la roșii și verdeață tocată.

475. Crochete de ouă cu sos de roșii

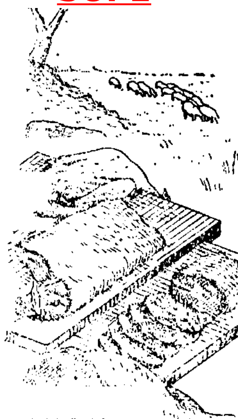
2–3 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură făină, grăsime, pesmet, pătrunjel, sare.

Se prepară un sos alb gros (v.75). Se lasă să se răcească. Se fierb 2–3 ouă, se taie mărunt și se amestecă cu sosul și cu pătrunjel tocat. Se formează crochete, care se rulează în pesmet și se frig în grăsime multă. Se servesc cu sos de roșii (v. 92).



PREPARATE DIN CARNE

SUPE



Supele de carne se obțin fierbând carnea cu apă rece la foc slab la început și apoi la foc potrivit, astfel ca extracția sucurilor nutritive să se facă încet și cât mai complet.

Pentru a obține o supă gustoasă se pune la fiert carne rasol, oase cu măduvă, piept sau grasă.

Supa de carne trebuie să fie cât mai limpede, grasă și gustoasă. Pentru ca supa să fie limpede se spumuiește și imediat se adaugă un pahar cu apa rece, care face să se ridice din nou restul de spumă. Se procedează tot astfel până ce iese la suprafață toată spuma din supă. Se șterg apoi marginile oalei de supă cu o cârpă udă, pentru ca să nu rămână negreala de la spumă.

Bulionul de carne este o supă mai concentrată.

Consomeul este un bulion mult mai concentrat și deci se prepară dintr-o cantitate mult mai mare de carne de vacă, vițel și pasăre. Se poate prepara și numai din carne de vacă, dar este mai gustos dacă se adaugă carne de vițel și de pasăre.

Se prepară la fel ca bulionul de carne (v. 478). Atât bulionul cât și consomeul se servesc la cești, cu garnitură de pateuri, găluști de carne, găluști de ficat etc.

Bulionul de carne și consomeul sunt riguros interzise persoanelor care suferă de ficat, stomac, gastrită.

Aspicul este un bulion de carne mai concentrat, extras din partea cartilaginoasă a diferitelor animale, care conține o mare cantitate de gelatină. Animalele tinere, ca vițelul și purcelul, conțin o importantă cantitate de gelatină. Dintre păsări, cocoșul este în întregime gelatinos, iar la alte păsări (gâsca, curcanul)

numai labele, aripile, gâtul, capul.

Peștele are de asemenea carnea gelatinoasă. Se poate prepara aspic de calitate inferioară numai din șoriciul de porc, închegat mai tare ca piftia și la care se adaugă și foi de gelatină.

Aspicul trebuie să se prezinte tare, limpede și gustos.

Se întrebuințează la ornarea diferitelor preparate reci, fie tocat, fie îmbrăcat pe preparatul respectiv ca pateul de ficat, ouă etc.

476. Supă de carne

1-1½ kg rasol sau piept, 2 cepe, puțin usturoi, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 păstârnac, ½ țelină, sare, varză dulce, apă cât să acopere carnea în oală cam de o palmă.

Se pune carnea la fiert cu apă rece. Sarea se adaugă după ce a început să clocotească. Se ia spuma imediat ce s-a format și, tot atunci se adaugă zarzavatul proaspăt, bine curățat și spălat. Ceapa se coace pe mașină și se adaugă odată cu zarzavatul și cu varză dulce, după gust și câțiva căței de usturoi.. Se lasă să fiarbă 3–4 ore la foc potrivit, până ce fierbe carnea bine. Se scoate carnea și zarzavatul și se limpezește supa, turnându-i puțină apă rece. Se mai lasă să stea puțin și se strecoară. Apoi se pune din nou la fiert cu diferite paste făinoase ca: tăiței, iofca, găluști de griș, de pesmet, orez, zdrențe, găluști de ficat, găluști din carne, cartofi întregi, arpacaș, tapioca etc.

477. Supă de găină

1 găină, 2 cepe, sare.

Se prepară la fel ca supa de vacă. Nu se pune zarzavat, ca să rămână gustul specific de carne de găină. Se poate pune doar ceapă.

478. Bulion de carne

6 litri apă, 2 kg carne de vacă, rasol alb sau de la coadă, 1 os cu măduvă, 3 picioare de vițel de lapte, 3 albușuri, sare, 1 morcov, 1 păstârnac, ½ țelină.

Se pune carnea la fiert. Se adaugă sare și se fierbe la foc potrivit, luând spuma mereu. Se fierbe 5–6 ore, până ce lichidul se reduce cam la trei sferturi. Se scoate carnea, se dă la rece și se strecoară supa. Se lasă până ce se răcește și i se sleiește grăsimea. Se ridică grăsimea, se limpezește cu albuș de ou (v.

480 Aspic) și se servește foarte fierbinte cu pateuri. Un bulion și mai bun se obține dacă se adaugă și carne de găină.

479. Consome

5 litri apă, 2 kg carne de vacă, l os cu măduvă, 1 kg carne de vițel, o găină, zarzavat de supă, 3 albușuri, sare.

Se prepară la fel ca bulionul de carne (v. 478) și se limpezește cu albușuri de ou la fel ca aspicul (v. 480).

480. Aspic

6 litri apă, 3 kg rasol de vacă sau carne de la coadă, 2 picioare de vițel, zarzavat de supă, 100 g vin alb, 2 cepe, țelină, câteva boabe de piper, 3–4 albușuri pentru limpezit, sare.

Facultativ se poate adăuga carne de găină sau de altă pasăre, îi dă un gust și mai bun.

Prepararea aspicului cere o deosebită atenție.

Pentru ca substanțele gelatinoase să treacă în lichid, carnea trebuie pusă cu apă rece la un foc slab, iar oasele trebuie să fie sparte în lungime. Zarzavatul se adaugă după ce a dat un clocot. Lichidul se pune de la început în mare cantitate pentru ca să nu fie nevoie să se mai adauge mai târziu. Dacă totuși este nevoie de lichid, se adaugă apă fierbinte. Fierberea se face încet și cu vasul descoperit. Se cunoaște că a fiert îndeajuns, când carnea se dezlipește ușor de pe oase, iar zeama devine cleioasă. În acest moment cantitatea de lichid trebuie să acopere carnea și oasele cam cu 10 cm deasupra. Aspicul se încearcă dacă este legat ca și piftia (v. 555).

Limpezirea aspicului. Limpezirea aspicului se face cu albuș de ou.

La un litru de aspic lichid se adaugă două albușuri și coaja de la ouă, uscată și bine pisată. Albușul se bate spumă și se toarnă în lichid împreună cu cojile pisate și se continuă să se bată pe marginea mașinii. Se dă apoi vasul cu aspic la cuptor și se lasă nemișcat până ce albușul s-a coagulat complet și s-a rumenit. Se ia vasul din cuptor și cu multă atenție se strecoară lichidul printr-un tifon, într-un vas smălțuit.

În cazuri urgente și dacă se prepară aspic fără cantitatea de carne, pentru a obține un aspic bine închegat se adaugă în bulionul de carne foi de gelatină în proporție de 10–12 foi la 1 litru de lichid.

Aspicul pus în forme și răcit se răstoarnă cufundând forma câteva secunde în apă clocotită.

DIFERITE ADAOSURI LA SUPE

481. Găluște de griș cu unt

50 g unt, 100 g griș, 1 ou, sare.

Se freacă untul spumă, se adaugă oul, sarea și grișul. În momentul când supa clocotește, se ia cu lingurița din această compoziție și se încearcă la fel ca la Găluște cu griș fără unt (v. 485) și apoi se pun în supă să fiarbă, la foc potrivit, să nu se sfărâme. Când găluștele sunt fierte, se ridică deasupra supei. Se servește supa cu pătrunjel verde tocat.

În loc de unt se poate folosi și altă grăsime. Cea mai bună este grăsimea de pe supă, care se ia închegată după ce s-a răcit supa.

482. Găluște de pesmet

Se prepară la fel cu cele de griș, cu deosebirea că se înlocuiește grișul cu pesmet și li se mai adaugă verdeață tocată și piper.

483. Găluște de ficat

350 g ficat, 1 felie franzelă, 1 ou, sare, piper.

Se fierbe ficatul, se dă prin mașină, se amestecă cu franzelă muiată în supă și se dă prin sită. Se amestecă cu un ou întreg, sare și piper. Se fac găluște rotunde, de mărimea unei nuci și se pun în supă.

484. Găluște de carne

300 g carne, 1 felie franzelă, 1 ou, sare, piper.

Se prepară la fel cu găluștele de ficat. Se preferă carnea albă.

485. Găluște de griș fără unt

1 ou, 50 g griș.

Se freacă bine un gălbenuș cu sare. Se adaugă albușul spumă sau invers, în albușul spumă se adaugă gălbenușul și se amestecă foarte bine, apoi se adaugă grișul în ploaie, puțin câte puțin. Pentru ca să nu rămână găluștile tari la mijloc, se prepară

numai în momentul când se pun la fiert, iar compoziția nu trebuie să fie tare. Se încearcă astfel: se ia cu vârful linguriței puțină compoziție și se pune în supă. Dacă nu se încheagă, se mai adaugă griș, câte puțin, ca să nu se treacă măsura, deoarece o dată trecută această măsură, nu se mai poate repara decât începând operația de la început, cu alt ou și alt griș.

486. Găluște de brânză

¼ kg brânză, de oi sau de vacă, 1 ou, 1 lingură griș, 1 lingură făină, sare.

Se trece brânză prin sită sau se sfărâmă bine cu furculița, se amestecă mai întâi cu un ou întreg și apoi treptat cu griș și făină, sare. Se ia cu lingurița și se toarnă în supa clocotindă.

487. Zdrențe

1 ou, făină, sare.

Se amestecă un ou întreg cu făină și sare, până se obține o compoziție care, luată cu lingurița, curge ca o smântână. Se toarnă puțin câte puțin în supă în momentul când supa clocotește.

488. Tăiței

V. 248 Tăiței. Pentru aspect tăițeii pentru supă se taie cu ruleta.

489. Griș, orez și tapioca

Grișul se toarnă în supă în formă de ploaie, în momentul când clocotește.

Orezul și tapioca se pot fierbe direct în supă, sau se fierb separat și apoi se adaugă în supă.

CIORBE

Reguli de observat

Cantitatea de lichid care se pune la fiert cu carnea este în raport cu frăgezimea cărnii: cu cât carnea este mai bătrână, cu atât cantitatea de lichid trebuie să fie mai mare.

Când carnea este foarte tânără, se fierbe mai întâi ceapa în apă și apoi se pune carnea.

Atât ciorbele, cât și borșurile se pot drege cu ou și cu smântână sau numai cu ou și numai cu smântână. Dacă se dreg cu ou se procedează astfel: oul întreg se amestecă mai întâi cu sare și cu puțină apă rece, ca să nu se taie, dacă ciorba este mai fierbinte. Apoi se toarnă în ciorbă câte puțin, amestecând mereu cu lingura.

Ciorbele drese cu ou se reîncălzesc numai în baia de apă.

La ciorbe și la borșuri se adaugă o ceșcuță de orez, care le dă gust.

La borșuri nu trebuie să lipsească leușteanul, care dă o aromă specială.

Ardeiul, roșiile, frunza de țelină, verdeața, toate date prin mașina de carne, se adaugă în ultimul moment. Pătrunjel verde se mai pune și când se dă ciorba la masă.

490. Ciorbă de pui

2 litri apă, 1 pui mare, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 ceapă, verdeață, roșii, sare, 1 ou, 2–3 linguri smântână, 1 lingură orez.

Se pune ceapa la fiert cu apă rece. După ce dă în clocot, se adaugă zarzavatul tăiat subțire, puțin orez și o parte din verdeață. Se lasă până ce fierbe pe jumătate și se adaugă puiul tăiat bucăți și o parte din roșii. În ultimul moment se mai adaugă restul de roșii și verdeața tocată mărunt. Se poate acri cu zeamă de lămâie, cu prune verzi sau cu aguridă. Se drege cu ou și cu smântână. Cu cât are mai multă smântână și mai multe ouă, cu atât ciorba este mai gustoasă.

491. Ciorbă de găină

Se prepară la fel ca ciorba de pui, zarzavatul se adaugă însă după ce a fiert carnea pe jumătate.

492. Ciorbă de potroace

1½ litru apă, 7–8 bucăți de carne de pasăre, labele și gâtul, zarzavat de supă, ceapă, 1 litru zeamă de varză acră, 50 g orez, leuștean, sare.

Se pune carnea la fiert cu apă rece, ceapa tăiată mărunt și foarte puțină sare. Se pune apă atât cât să acopere bine bucățile de carne, iar în timpul fiertului se mai adaugă dacă este nevoie.

Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă zarzavatul

tăiat fire subțiri, cuburi mici, sau trecut prin răzătoarea mare, iar când este aproape gata se adaugă orezul.

După ce a fiert carnea se adaugă zeama de varză acră, care a clocotit mai întâi separat. Se potrivește de acru, se mai dă câteva clocote, se adaugă verdeața și leușteanul.

493. Ciorbă de carne de vițel, miel, vacă

2 litri apă, 1 kg carne, zarzavat de supă, 2 cepe, 4–5 roșii, verdeață, sare.

Se taie carnea în bucăți potrivit de mari și se pune la fiert în apă rece cu sare. Când dă în clocot se adaugă zarzavatul tăiat fire subțiri sau trecut prin răzătoarea mare și se lasă să fiarbă. Se încearcă dacă este fiartă carnea, se potrivește zeama, adăugându-se apă, dacă mai este nevoie, și la ultimul clocot se adaugă roșiile tăiate bucățele, iar la urmă verdeața tocată mărunt.

494. Ciorbă de pește

2 litri apă, 1½ kg pește, zarzavat de supă, 50 g orez, sare.

Se prepară ca și celelalte ciorbe, cu deosebirea că peștele se pune la fiert după ce a fiert zarzavatul.

BORȘURI

495. Umplerea borșului

Pregătirea borșului necesită un vas de pământ sau de lemn (putină sau borcan). La nevoie însă se pregătește în borcan de sticlă. Vasul se spală bine, se limpezește, se opărește cu apă clocotită, se scurge bine, se usucă, iar pentru a-i înlătura orice miros, se afumă cu o cârpă aprinsă, de preferat cârpă de in sau de cânepă. După ce s-a pregătit vasul, se umple borșul astfel: la 10 litri de apă se pune 1½ kg tărâțe grâu, ½ kg mălai și o farfurie de huști rămase de la alt borș. Se lasă apa să clocotească. Între timp se prepară o plămădeală din tărâțe de grâu și făină de porumb (mălai) amestecate cu apă rece. Se lasă să stea această plămădeală cel puțin ½ oră. Peste plămădeală se toarnă apa clocotită, amestecându-se mereu cu făcălețul. După ce s-a mai răcit puțin, se adaugă huștile, amestecându-se din nou și 2–3 cărbuni stinși, care ajută la limpezirea borșului și

la îndepărtarea oricărui miros.

Pentru ca fermentația borșului să se facă mai repede, se așază putina la loc călduț, de preferat în bucătărie, în apropierea mașinii de gătit. După 12–14 ore, borșul s-a acrit. Se toarnă puțină apă rece și se păstrează la loc răcoros.

În cazul când se prepară borșul pentru prima dată și lipsesc huștile, se prepară o maia din ¼ kg mălai amestecat cu apă fiartă. După ce se răcește puțin, se adaugă două linguri de făina de grâu. Se amesteca și se lasă să dospească 12 ore. Această maia se adaugă în locul huștilor la umplerea borșului.

496. Borș de pește

1½ litri apă, 6 bucăți pește, 1 morcov, 1 pătrunjel, 2 cepe, sare, 2–3 cești borș, 4–5 roșii, sau 1 lingură bulion, pătrunjel verde, leuștean.

Se fierbe zarzavatul tăiat fire lungi și ceapa tăiată mărunt, în apă cu sare. Se adaugă borșul, după ce zarzavatul este bine fiert, apoi bucățile de pește, care mai întâi au fost frecate cu sare. Se fierbe la foc potrivit, să nu se fărâme peștele. Se mai adaugă felii de roșii. Se poate servi rece sau cald, după gust, cu pătrunjel și leuștean. Se poate adăuga și o ceșcuță de orez, care se fierbe odată cu zarzavatul. Se poate prepara și fără zarzavat.

497. Borș de găină, pui, vițel, miel, vacă

Se prepară la fel ca ciorbele, cu deosebirea că se fierb cu apă mai puțină, pentru ca să se poată acri cu borșul și să nu se slăbească tăria zemii. Se servește fie dres, fie nedres, cu pătrunjel verde pe deasupra.

498. Borș de perișoare

500 g carne de vițel, 2 ouă, o felie de franzelă, 3 cepe, 3 legături de verdeață, piper, sare, 1 litru borș, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină mică.

Carnea tocată se amestecă bine cu ceapă tăiată mărunt și înăbușită, miez de franzelă muiat și stors puțin, ouăle, verdeața, sare, piper. Se fac mici perișoare, udându-se mereu mâna în apă rece.

Zarzavatul și ceapa, tăiate mărunt, se pun la fiert cu puțină apă. Când zarzavatul a fiert, se adaugă borșul. Mai dă un clocot

și se pun perișoarele să fiarbă la foc domol. Spre sfârșit se adaugă verdeața tăiată mărunt. Cine dorește drege borșul cu smântână și gălbenuș de ou, ca să fie mai hrănitor și mult mai gustos.

RASOLUL

Pentru a obține un rasol bun, se pune carnea la foc cu apă clocotită, cu sare și zarzavat mai mult ca la supă. Se pot adăuga și câțiva cartofi, care se pun la fiert numai cu ½ oră înainte de a se servi rasolul, pentru a nu se sfărâma în supă. Zarzavatul se servește cu hrean, usturoi pisat, sos de roșii sau numai cu oțet și ulei, ca garnitură la rasol

499. Rasol de vacă

1½ kg carne, zarzavat de supă, hrean, usturoi.

Se alege carne de la coadă sau de la piept și se fierbe așa cum am arătat mai sus. Carnea fiartă, se scoate, se taie felii și se așază fierbinte în farfurie. Alături se așază zarzavatul, presărat cu pătrunjel și se servește imediat cu diferite sosuri, ca:

Sos de hrean cu smântână: se freacă 1 gălbenuș de ou cu 1–2 linguri de smântână, se adaugă zeamă de lămâie sau oțet, sare și se fierbe în baia de apă, până ce se leagă, se toarnă peste o rădăcină de hrean rasă.

Sos de hrean: (v. 80).

Mujdei de usturoi pregătit cu zeamă de supă și usturoi pisat.

Sos de roșii (v. 92).

500. Rasol din cap de vițel

1 cap de vițel, zarzavat de supă, usturoi.

Se alege un cap de vițel tânăr. Se lasă să stea în apă rece până se scoate tot sângele. Se pune la fiert capul întreg sau numai o parte din cap, fără creier, în apă rece mai multă, astfel ca să fie bine acoperit. Părțile ce rămân afară din apă se înnegresc. După un clocot, se adaugă sarea și zarzavatul, ca la supă, și se lasă să fiarbă în clocote mici 2–3 ore. Carnea fiartă bine se desprinde de pe oase, se așază pe o farfurie și se servește caldă în zeama ei cu mujdei de usturoi.

501. Rasol de picioare de vițel

Se prepară la fel ca și capul de vițel (v. 500).

502. Rasol de vițel cu vinegretă

1½ kg carne de vițel, zarzavat de supă, sos de muștar, ulei, oțet.

Se prepară la fel ca rasolul de cap de vițel și se servește cu sos de muștar, ulei și oțet.

503. Rasol de găină

1 găină, usturoi.

Se pregătește la fel ca rasolul de vacă. Se servește cu mujdei de usturoi, cu sos de roșii, cu sos de smântână cu hrean (v. 499, Rasol de vacă).

504. Rasol de limbă

Limba foarte bine spălată, se fierbe în apă clocotită, cu zarzavat ca și rasolul de vacă (v. 499). Se curăță de pieliță, se lasă să se răcească, apoi se taie în felii și se servește cu sos simplu de ulei, zeamă de lămâie, verdeață și cu zarzavatul cu care a fiert. Se poate servi cald sau rece cu hrean pe deasupra.

505. Limbă cu sos de vin

1 limbă, 3–4 cepe, 1 morcov, 100 g slănină afumată, 2 pahare vin, 1 pahar cu supă, 300 g macaroane, roșii, brânză, 3–4 linguri unt.

Se fierbe limba, se curăță și se așază într-o cratiță peste un strat de slănină afumată, ceapă tăiată felii subțiri, morcov tăiat cât mai subțire, usturoi tăiat. Se toarnă un pahar de vin alb, un pahar de supă, sare, piper. Se acoperă și se fierbe la foc potrivit până ce scade. Se adaugă din nou un pahar de vin, un pahar de supă, toate fierbinți. Se acoperă și se fierbe la foc potrivit până scade. Se toarnă din nou un pahar de vin și zeamă de carne și se dă la cuptor 3 ore. Separat se fierb macaroane, se amestecă cu sos de roșii, cu unt și brânză. Sosul de la limbă se degresează și se trece prin sită. Limba se servește înconjurată cu macaroane și sosul separat în sosieră.

506. Rasol de creier

1 creier, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină mică, 1 ceapă, ½ foaie de dafin, 7–8 boabe de piper, sare, 1 linguriță de oțet, maioneză.

Se curăță creierul de pielițe și se ține în apă rece, până ce îi iese tot sângele. Se fierbe zarzavatul, foaia de dafin, piper, și când sunt fierte se adaugă creierul și o lingură de oțet. Se fierbe și se lasă în aceeași apă să se răcească, se taie felii groase de ½ cm, se aranjează pe farfurie îmbrăcat în maioneză (v. 68). Se garnisește cu măsline, felii de lămâie și, în timpul verii, cu roșii felii. Se mai poate servi și cu sos simplu de ulei, zeamă de lămâie și verdeață.

MÂNCĂRI CALDE DIN CARNE ȘI LEGUME

Reguli de observat

Pe cât este posibil trebuie evitate sosurile cu făină prăjită, ceea ce se poate realiza foarte bine la unele preparate, fără ca gustul mâncărilor să se schimbe. Aceste preparate pe lângă că sunt mai digestibile, deci mai sănătoase, cer și un timp mai scurt pentru pregătirea lor.

Mâncările cu sosul neprăjit se obțin astfel: mâncările cu spanac, fasole țucără, dovlecei se pun la foc împreună cu carnea, dacă aceasta este tânără, cu făina, ceapa, roșiile și grăsimea. Se umplu cu apă rece cât cuprinde și se fierb până scade sosul bine. Mâncările astfel pregătite nu se deosebesc ca gust de cele cu făina și ceapa prăjită. Dacă legumele sunt mai fragede, cum este conopida, se pun la fiert după ce carnea a fost înăbușită înainte cu ceapa rasă, în modul următor: carnea tăiată bucăți potrivite, ceapa tăiată cât mai fin sau rasă direct, se așază împreună în cratiță, se sărează, se acoperă și se lasă la foc moale să fiarbă în zeama lor, înăbușit. Dacă zeama a scăzut, se mai picură câte puțină apă rece. Când carnea este aproape fiartă, se scoate într-o farfurie și în aceeași cratiță se așază alternând, un rând de roșii vara, apoi legumele, carnea, toate presărate cu făină și sarea necesară. Totdeauna se termină cu roșiile vara și cu bulionul iarna și se umple cu apă cât le cuprinde. Se poate pune făina la sfârșitul fierberii, amestecată cu apă sau cu supă rece, sau cu smântână.

Cantitatea de ceapă întrebuințată la pregătirea mâncărilor poate varia. Ceapa mai multă face mâncarea mai gustoasă, cu condiția însă să fie cât mai fin tăiată și cât mai bine înăbușită și fiartă, până este aproape topită, astfel încât să nu se observe în mâncare.

Niciodată nu se ține ceapa mai mult timp tăiată sau rasă, deoarece se amărăște. Se rade direct peste mâncare sau se întrebuințează imediat ce a fost tăiată sau rasă.

Roșiile se pun în mâncare în modul următor: o parte din roșii se opăresc, se curăță de pielițe și semințe, se despică în 4–5 bucăți și apoi se pun în mâncare, iar restul se adaugă în mâncare în ultimul moment.

Piperul pisat trebuie scos din alimentație, deoarece nu se digeră și nici nu se elimină. O bună parte se depune pe pereții

intestinali și pe pereții stomacului, iritând mucoasele. La unele preparate ca varza, sarmalele, care capătă un gust deosebit cu boabe de piper, dar nu este plăcut ca acestea să rămână în mâncare, se pun boabele într-un săculeț mic de pânză, care se așază pe fundul cratiței, pe primul strat de varză.

Oasele, rămășițele de carne, nu se aruncă, ci se fierb și se țin pe mașină în zeama lor, cu care se umplu mâncările, când se dau la fiert.

Mâncările scăzute și rumenite la cuptor sunt mult mai gustoase și mai digestibile.

Orice mâncări, mai ales cele preparate cu roșii, sunt foarte gustoase servite cu iaurt, sau cu smântână.

Dacă mâncarea gata preparată este prea grasă, se degresează. În orice gospodărie trebuie să existe un vas pentru resturile de grăsimi, care se mai pot întrebuința la alte mâncări.

Mâncările pregătite cu un amestec de grăsimi, sunt mai gustoase. Untul se adaugă numai când mâncarea este gata.

Orice carne de porc, berbec, vacă, pasăre, nu se prepară în ziua când s-a tăiat, ci se lasă 1–2 zile la rece să se frăgezească.

Pentru a da vitaminele necesare mâncărilor cu sos și pentru a le da un gust bun, se adaugă în ultimul moment roșii, ardei grași, frunză de țelină și verdeață, date toate prin mașina de carne. (Se va citi cu atenție cap. „Vitaminele”).

Farfuriile de servit trebuie încălzite înainte de a se servi mâncările.

507. Conopidă cu carne

600 g carne (vacă, vițel, pui), 1 conopidă mare, 1 lingură făină, 1 lingură grăsime, 3–4 cepe, 6–7 roșii sau 1 lingură bulion, 1 lingură unt sau 1 lingură smântână sau amândouă, sare.

Dacă este tânără se înăbușă carnea cu ceapa, dacă este bătrână se fierbe mai mult, se adaugă conopida desfăcută în buchețele și se lasă să dea câteva clocote. Se adaugă roșiile și o parte din verdeață, făina desfăcută în apă rece și se mai fierbe până ce scade bine. Se adaugă restul de verdeață, se servește simplă sau cu smântână.

508. Cartofi cu carne

600 g carne, 1-1½ kg cartofi, 1-1½ lingură grăsime, 3–4 cepe, 6–7 roșii sau 2 linguri de bulion, verdeață, sare.

Se prepară din pui, vițel, vacă, porc, berbec.

Carnea tânără se înăbușă cu ceapa, carnea mai bătrână se fierbe, se picură apă rece sau zeamă de carne și când carnea este aproape fiartă se adaugă cartofii. După câteva clocote, se adaugă roșiile sau bulionul, sarea și o parte din verdeață. Se lasă să scadă și se servește cu pătrunjel verde deasupra și zeamă de roșii.

509. Mazăre cu carne

600 g carne, 1 kg mazăre boabe, 1 lingură grăsime, ½ lingură făină, 3–4 cepe, 6–7 roșii sau 1 lingură bulion, verdeață, sare.

Se prepară din pui, vițel, vacă, la fel ca mâncarea de cartofi și mâncarea de conopidă, cu deosebirea că se adaugă puțin zahăr înainte de a se lua de pe foc și se servește cu mărar verde și pătrunjel verde tocat mărunt.

510. Țelină cu carne

Aceleași cantități ca la mâncarea de cartofi.

Se prepară cu pui, vițel sau vacă, la fel ca mâncarea de cartofi (v. 508).

511. Spanac cu carne

750 g carne, 1½ kg spanac, 2–3 cepe, 1 lămâie, 1 lingură untură, 1 lingură făină, 1 pahar zeamă de spanac.

Se poate prepara cu pasăre, miel, vițel și vacă. Carnea tânără se taie în bucăți potrivite, se așază în cratiță, alternând un rând de spanac opărit, un rând de carne, presărate cu ceapă tăiată fin sau rasă direct, făină și sare. Se termină cu un strat de spanac. Se pune grăsimea și zeama de spanac, apoi se acoperă și se dă la cuptor sau se fierbe pe mașină. După ce este mâncarea gata, se acrește cu zeamă de lămâie și se servește cu zeamă de lămâie. Când carnea este mai bătrână, se fierbe mai întâi și apoi se așază așa cum arătat mai sus. Se poate servi spanacul și neacrit cu lămâie.

512. Mărar cu miel

Mâncarea de mărar verde se prepară la fel ca mâncarea cu spanac (v. 511).

513. Tarhon cu miel sau vițel

Se prepară la fel ca mâncarea de spanac (v. 511).

514. Ștevie cu carne

Se prepară la fel ca mâncarea cu spanac (v. 511).

515. Fasole țucără cu carne

600 g carne, 1 kg fasole, 3–4 cepe, 1 lingură grăsime, 1 lingură făină, 6–7 roșii, sau 1 lingură bulion, pătrunjel verde.

Se poate prepara din pui, vițel sau vacă.

Se așază carnea în cratiță, dacă este tânără, alternând un rând de carne, un rând de fasole, făină, ceapă, sare, grăsime, se umple cu apă rece cât să acopere conținutul, și se dă la fiert. După ce a fiert fasolea, se adaugă roșiile sau bulionul și apoi se mai scade. Se servește cu smântână sau cu unt proaspăt, pătrunjel verde tocat și zeamă de roșii. Când carnea este mai bătrână, întâi se fierbe și apoi se procedează așa cum am arătat.

516. Dovlecei cu carne

600 g carne, 6 dovlecei mari sau 50–60 dovlecei mici în floare, 2 linguri grăsime, 3–4 cepe, *6–7* roșii sau bulion, sare, mărar, 1 lingură făină.

Se prepară cu pui, vițel, vacă.

Dovleceii curățați și tăiați bucăți și carnea tăiată de asemenea bucăți, se așază în cratiță un rând de carne, un rând de dovlecei. Se presară făină, sare, ceapa și verdeața printre rânduri. Se adaugă grăsimea și se umple cu apă sau cu zeamă de carne. Se fierbe pe jumătate și se adaugă roșiile curățate de pielițe și de semințe. Înainte de ultimul clocot se adaugă roșii, ardei și verdeață dată prin mașina de carne. Se servesc totdeauna cu iaurt sau smântână. În cazul când carnea este bătrână, mai întâi se fierbe.

517. Praz cu carne

Aceleași cantități ca la mâncarea de dovlecei cu carne, în loc de dovlecei se pune praz.

Se prepară la fel ca mâncarea de dovlecei cu carne. Prazul poate fi prăjit înainte de a-l așeza în cratiță la fiert.

518. Roșii cu carne

600 g carne, 15–20 roșii, 1 lingură grăsime, 1 lingură unt, 5–6 cepe, verdeață, smântână, 1 lingură zahăr.

Se prepară cu pui, vițel sau vacă.

Roșiile se opăresc, se curăță de pielițe și de semințe, se pun cu sare într-o cratiță în care s-a înăbușit ceapă rasă sau tăiată mărunt cu apă și cu grăsime. Se lasă să fiarbă, până ce se reduce la jumătate, se adaugă carnea; dacă este bătrână, mai întâi se fierbe. După ce a scăzut bine se adaugă zahărul și câteva roșii întregi curățate de pielițe și se fierbe până ce sosul devine gros. Se adaugă făină amestecată cu apă și se lasă să mai fiarbă. La masă se servesc cu zeamă de roșii, cu unt sau cu smântână.

519. Vinete cu carne

600 g carne, 4 vinete mari, 6–7 roșii, 2 linguri grăsime, 1 lingură făină, 3–4 cepe, verdeață, puțin usturoi, sare, smântână sau iaurt.

Se poate prepara cu pui, vițel, porc sau vacă.

Se înăbușă carnea cu ceapă și se fierbe cam pe jumătate. Se scoate carnea pe o farfurie și se așază în aceeași cratiță un rând de roșii curățate, verdeață, vinetele opărite separat (pentru a le scoate gustul amar) și tăiate bucăți în lungime, un rând de carne, toate presărate cu făină și sare și se alternează carnea și vinetele până ce se umple cratița. Se termină cu un rând de roșii. Deasupra se pune grăsimea și se dă la fiert, apoi la cuptor, până ce scade bine. Se servesc cu o lingură de unt, cu iaurt sau smântână, și zeamă de roșii și verdeață adăugate în ultimul moment.

520. Bame cu carne

600 g carne, 1 kg bame, 3–4 cepe, 7–8 roșii, 1 lingură făină, 1 bob sare lămâie, 1 lingură grăsime, sare.

Se pot pregăti cu vițel, pui sau cu vacă.

Bamele se curăță numai de codiță, fără să se taie din pulpă, ca să nu iasă sucul lipicios ce se găsește în bame. Se fierb în apă clocotită cu sare de lămâie. Se fierb numai pe jumătate. Carnea se taie în bucăți potrivite, se fierbe cu ceapă și făină. Se

adaugă bamele scurse din apă, roșiile, verdeața, sare și se umplu cu zeama în care a fiert carnea. Se lasă să scadă. Se adaugă făină diluată, se mai lasă să fiarbă și se servește cu pătrunjel verde tocat pe deasupra și cu zeamă de roșii.

521.Ciuperci cu carne

600 g carne, 1 kg ciuperci, 6–7 roșii, 1 lingură făină, t—2 linguri grăsime, 3–4 cepe, sare, verdeață.

Carnea tăiată bucăți se înăbușă cu ceapa (sau se fierbe dacă este bătrână), făina și ciupercile. Deoarece ciupercile lasă zeamă nu se mai adaugă decât puțină apă; când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă roșiile tăiate în sferturi, verdeața și se lasă să scadă. Se adaugă făina amestecată cu apă, se lasă să fiarbă bine. Se servește cu smântână.

Înainte de ultimul clocot se adaugă roșii și verdeață.

522. Stufat de miel

1 kg carne de miel, 30 fire de ceapă verde, 30 fire usturoi verde, 1 lingură făină, 2 linguri bulion, 2 linguri oțet, 2 linguri grăsime, verdeață, sare.

Se alege ceapa și usturoiul tânăr, pentru ca să fie fraged. Se fac colăcei sau se taie în bucăți, se fierb și se adaugă peste carnea care a fost înăbușită cu grăsime. Se umple cu zeama în care au fiert ceapa și usturoiul și se lasă să mai fiarbă. La sfârșit se adaugă bulionul sau roșiile, făina desfăcută în apă rece și se acrește după gust cu oțet. Cine vrea pune și un vârf de cuțit de zahăr.

523. Arpagic cu carne

600 g carne, ½ kg arpagic, 2–3 căței de usturoi, 2–3 linguri vin, sare, piper, 2 linguri grăsime, 1 lingură bulion, 1 lingură făină.

Se rumenește carnea în grăsime și se adaugă 2–3 linguri de vin, puțin piper și sare și se fierbe înăbușit, picurându-se apă fierbinte, când scade prea tare. Separat se rumenește arpagicul curățat și se amestecă cu carnea pe jumătate fiartă. Se adaugă usturoi și, cine dorește, foaie de dafin, bulion sau zeamă de roșii și se lasă să scadă bine. Se adaugă făină amestecată cu apă sau cu supă rece și se lasă să mai dea câteva clocote.

524. Varză acră cu carne

¾ kg carne de porc, 2 verze acrite, 2 linguri grăsime sau 200 g slănină afumată, 2 linguri bulion, boabe de piper.

Se așază un rând de varză tocată fin, piperul, un rând de carne, bulionul, până ce se umple cratița. Se termină cu un rând de varză. Se pune grăsimea pe deasupra și se umple cu apă sau cu zeamă de varză, după cum vrem să fie de acră. Se lasă la foc domol, până ce începe să fiarbă și apoi se dă la cuptor. Nu se fierbe prea repede. Este mult mai gustoasă preparată în vas de pământ smălțuit. Cine dorește poate presăra ceapă măruntă printre rânduri. Când carnea este prea tare, se prăjește și se fierbe mai mult de jumătate, apoi se așază cu varză și se umple cu sucul ei.

525. Varză dulce cu carne

Aceleași cantități ca la varza acră cu carne.

Se prepară la fel ca varza acră cu carne cu următoarele deosebiri: varza dulce înainte de a se tăia în fire, se desface în foi care se opăresc, se rulează mai multe la un loc și se taie în fire subțiri. Se așază în cratiță un rând de varză, un rând de roșii, câte un ardei verde crud și un rând de carne. Se umple cu borș și cu zeamă de roșii și apoi se fierbe la fel ca și varza acră. Se servește cu smântână și cu zeamă de roșii.

526. Castraveți acri cu carne

600 g carne de vacă (piept gras), de porc, de berbec sau de rață, 6 castraveți mari acri, 2 linguri grăsime, 1 lingură făină, 4–5 cepe, verdeață, 7–8 roșii sau 2 linguri bulion.

Carnea se taie bucăți și se înăbușă cu puțină apă (sau se fierbe dacă este bătrână), ceapă și grăsime. Se adaugă castraveții tăiați, bulionul sau roșiile. Se umple cu apă cât cuprinde și se lasă să fiarbă; când carnea este bine fiartă, se adaugă făina desfăcută în apă rece și verdeața. Se mai lasă să scadă bine și se servește cu pătrunjel verde tocat și zeamă de roșii.

În cazul când castraveții sunt prea sărați, se pun la desărat înainte de a se pregăti.

527. Ghiveci cu carne

¾ kg carne, 3–4 linguri grăsime, legume asortate.

Se prepară din tot felul de legume, cu ceapă mai multă decât la celelalte mâncări. Se poate pregăti cu carne de vițel, de vacă, de purcel, de berbec, de pasăre sau cu pește. Zarzavatul tăiat și legumele alese se amestecă bine cu sare într-un vas. Se așază apoi toate într-un vas, de preferat să fie de pământ, un rând de roșii, un rând de zarzavat și legume, altul de carne, până ce se umple vasul. Se termină cu un rând de roșii. Se pune grăsimea și se dă la cuptor, la foc potrivit. Ghiveciul bine reușit trebuie să se prezinte fără zeamă, frumos rumenit și cu toate zarzavaturile și legumele bine pătrunse. Este bine să se țină seama ca la ghiveci să nu predomine legumele dulci. Pentru a obține un ghiveci foarte gustos se adaugă momițe de vițel.

528. Tocană națională

600 g carne, 2 linguri grăsime, 10–15 cepe, 1 vârf de cuțit făină, 3 cartofi, 2 linguri bulion sau 7–8 roșii, 2–3 ardei verzi sau roșii grași, sare, 1 lingură vin.

Se poate prepara din carne de purcel, de porc, de vițel, de berbec.

Carnea se taie în bucăți și se înăbușe încet cu ceapă tăiată felii cât mai subțiri și cu sare, acoperită și la foc domol. Se lasă mai mult, până ce se topește bine ceapa. Se adaugă făina, ardeii și bulionul, se mai lasă la înăbușit și se stinge cu vinul, se adaugă apă sau zeamă de carne, bulion sau roșii. Se lasă pe foc și se adaugă cartofii tăiați bucăți. Se mai fierbe și cu cartofii, până ce sosul a scăzut de tot. Se servește cu mămăliguță. Se poate prepara și fără cartofi.

529. Tocană de ficat

750 g ficat, 10–15 cepe, 2 linguri bulion sau 6–7 roșii, 2 linguri grăsime, 1 pahar vin, sare, verdeață, piper.

Se înăbușă ceapa tăiată felii subțiri, se adaugă bulionul sau roșiile și se mai fierbe. Se adaugă ficatul tăiat bucățele și se continuă înăbușirea împreună cu ficatul. Se stinge cu vin, dacă este nevoie se mai adaugă apă sau zeamă de carne și se lasă să scadă bine. Sarea se adaugă la urmă, ca să nu se întărească

ficatul. Ceapa se înăbușe mai din vreme, iar ficatul se adaugă numai aproape de masă, ca să nu se întărească. Se poate servi simplă sau cu garnitură de orez, macaroane, cu piure de cartofi, așezat în vas rotund în formă de coroană, iar tocana la mijloc.

530. Tocană de rinichi

Aceleași cantități ca la tocana de ficat.

Rinichiul, curățat de pielițe și de grăsime, se opărește în apă clocotită, ca să-i dispară mirosul, apoi se taie felii și se prepară la fel ca tocana de ficat. Se servește la fel.

531. Tocană de inimă

Se prepară la fel ca tocana de ficat (v. 529).

532. Papricaș

1 kg carne, 10 cepe, 2 linguri grăsime, 2 linguri boia de ardei dulce, sare, 2 ardei grași.

Se prepară din carne de pui, de vițel, de purcel, de berbec.

Ceapa tăiată mărunt se înăbușe cu grăsime, cu boia și cu carnea tăiată bucăți. Se pun și ardeii întregi. Se adaugă câte puțină apă, pe măsură ce scade. Este gata când carnea a fiert bine și sosul a scăzut. Se servește cu găluști. Carnea de berbec fiind mai tare, mai întâi se prăjește și se fierbe.

533. Găluște pentru papricaș

¾ pahar apă, 1 pahar făină, 2 ouă, 100 g grăsime, sare.

Se clocotește apa cu sare și grăsime. Se toarnă făina toată odată, amestecând mereu. Se ia de pe foc, se mai amestecă puțin și când este încă puțin caldă, se adaugă ouăle întregi. Se amestecă bine. Se iau cu lingurița găluște, se pun în apă clocotită și se fierb. Sunt gata în momentul când ies la suprafață. Se adaugă în papricașul clocotit. Găluștele se mai prepară astfel: se freacă două linguri făină, un ou, două linguri unt, sare și se procedează ca mai sus.

534. Gulaș

Aceleași cantități ca la papricaș, în plus 5–6 roșii sau 2 linguri bulion de roșii.

Se prepară la fel ca papricașul, cu deosebirea că se adaugă

roșii sau bulion. Se servește cu găluște. Găluștele se pot prepara ca găluștele pentru papricaș.

535. Ciulama de pasăre

1 pui mare, 3 cepe, 3 linguri unt, 3 linguri făină, sare.

Se prepară din pui, găină etc.

Se taie pasărea bucăți, se pune la fiert cu apă rece, cât să o acopere și sare. Se ia spuma și se adaugă ceapa întreagă: când carnea este bine fiartă, se prepară sosul alb. În untul topit se adaugă făina, se amestecă bine fără să se rumenească. Se stinge apoi cu zeama în care a fiert puiul, strecurată și limpezită. Se lasă să mai dea câteva clocite, se potrivește de sare, se adaugă bucățile de carne. Se servește imediat cu bucățele de unt pe deasupra și cu mămăliguță caldă. Dacă nu se poate servi imediat, se păstrează în baia de apă.

536. Ciulama de vițel

Se prepară la fel ca ciulamaua de pasăre (v. 535).

537. Ciulama de rinichi

Se prepară la fel ca ciulamaua de pasăre (v. 535).

538. Anghemaht

600 g carne, 2 linguri grăsime, 2 linguri făină, 1–2 lămâi, sare.

Se prepară din carne de vițel, de miel sau de pui. Carnea tăiată bucăți se înăbușe în grăsime cu sare. Se adaugă apă cât cuprinde și se lasă să fiarbă; când carnea este bine fiartă, se prepară sosul alb ca la ciulama, cu deosebire că se lasă mai subțire și făina se rumenește puțin. Se stinge cu zeama în care a fiert carnea, strecurată și limpezită. Se adaugă zeamă de lămâie, se potrivește de acru și sare și se servește cu felii de lămâie curățate de coajă.

539. Ostropel de pui

1 pui mare, 1 căpățână de usturoi, 1 lingură făină, 1 ceapă, 1 lingură grăsime.

Bucățile de carne înăbușite în grăsime se pun în sosul ostropel (v. 93).

— Se lasă să fiarbă până ce carnea este bine pătrunsă și sosul

scăzut.

540. Ostropel de vițel, de miel sau de vacă

Se prepară la fel cu ostropelul de pui (v. 539).

541. Pui cu smântână

1 pui mare, ½ kg smântână, 1 pahar vin, 1 linguriță făină, sare, 1 lingură unt.

Puiul tăiat bucăți se așază într-o cratiță cu unt și sare. Se fierbe în abur, în cratiță acoperită. Când este fiert pe jumătate, se adaugă un pahar mare de smântână bătută cu o linguriță de făină și un pahar de vin alb de bună calitate. După ce a fiert pe deplin, se adaugă restul de smântână și se servește imediat.

542. Vițel cu sos alb și legume

1 kg carne, cantități egale de diferite legume, 200 g unt, 1 lingură făină, zeamă de lămâie, sare și piper.

Se pregătesc legumele: fasolea grasă se taie bucățele, conopida se desface buchețele, varza dulce se taie felii subțiri, țelina, morcovii, cartofii se taie rondele sau bucățele, ciupercile se taie feliuțe subțiri. Se fierb toate, punându-le mai întâi pe cele care fierb mai greu, la urmă se pun cartofii, care fierb cel mai ușor. Separat se pun bucățelele de carne să se înăbușe în unt cu ceapă tăiată mărunt. Se fierb în apă puțină, turnând câte puțin. După ce au fiert și carnea și legumele, se răstoarnă toate la un loc în același vas și se mai lasă să stea în această zeamă, fără să se răcească complet. Se prepară un sos alb cu zeama de la legume și de la carne, amestecate, iar în cazul că nu este suficientă, se mai adaugă lapte. Sosul bine fiert se toarnă peste legume și carne și se mai adaugă puțină zeamă de lămâie. Se servește fie în farfurie rotundă și atunci se așază legumele la mijloc și carnea pe margini, fie în farfurie lungă și atunci carnea se așază pe o parte, iar legumele pe cealaltă parte a farfuriei. Se poate servi cu smântână pe deasupra.

543.Fasole uscată cu afumături

½ kg fasole, 7–8 bucăți afumături, 2–3 cepe, 1–2 linguri grăsime.

Se alege fasolea, se spală și se pune în apă rece din ajun. Tot din ajun se spală și afumăturile și se pun la desărat. În ziua

următoare se pune la fiert împreună fasolea, ceapa tăiată mărunt și afumăturile tăiate bucăți. În cazul când carnea este tare, bătrână, se pune mai întâi să fiarbă odată cu ceapa și apoi se adaugă fasolea. Se fierb la foc domol, cine dorește adaugă și o foaie de dafin. Această mâncare nu se scade prea mult. Se servește cu murături sau cu salate de sezon.

544. Costiță cu fasole uscată

Aceleași cantități ca la fasolea cu afumături, în plus bulion sau zeamă de roșii.

Se prepară la fel ca fasolea cu afumături, cu deosebire că la sfârșit se adaugă puțin bulion sau zeamă de roșii. Se mai poate prepara prăjind costiță tăiată felii, care se servește pe lângă fasole.

545. Fasole uscată cu cârnați

Aceleași cantități ca la fasolea uscată cu afumături (v. 543).

Se prepară la fel ca fasolea cu costiță afumată.

546. Pilaf de pasăre

1 pui mare, 6 ceșcuțe orez, 2 linguri unt proaspăt, 1 ceapă.

Se fierbe carnea în apă rece cu o ceapă. Se înăbușe orezul în unt și se strecoară zeama de carne pe deasupra, turnându-se puțin câte puțin. La o măsură de orez se socotesc 3 măsuri de lichid. Se fierbe la foc domol ½ oră și când orezul este aproape fiert, se adaugă bucățile de carne. Se dă la cuptor înainte de a se servi. Dacă se adaugă puțin piper, este și mai bun. Cantitatea de lichid este în funcție de calitatea orezului. La un orez de calitate superioară sunt suficiente două măsuri de apă.

547. Pilaf de miel

1 kg miel, 4 ceșcuțe orez, 1 lingură grăsime, sare, piper.

Se poate prepara fie în cratiță, fie la tavă. În cratiță se prepară la fel ca pilaful de pasăre (v. 546). La tavă se prepară astfel: se frige mai întâi carnea în tavă la cuptor și când este aproape gata se toarnă deasupra orezul și apa clocotită și se lasă la cuptor să fiarbă și să scadă.

548. Pilaf de vițel

1 kg carne, 4 ceșcuțe orez, 2 linguri unt, 1 ceapă, sare, piper.

Se prepară la fel ca pilaful de pasăre (v. 546).

549. Pilaf de rinichi, de ficat și de inimă

1 kg rinichi, ficat sau inimă, 4 linguri orez, 1 ceapă, 2 linguri unt, sare, piper.

Se prepară la fel ca pilaful de pasăre (v. 546).

MÂNCĂRI DULCI CU CARNE

Mâncările dulci se prepară cu carne de pasăre, de vițel, de porc sau cu cap de piept de vacă. Pentru ca să aibă un gust mai bun, carnea trebuie să fie grasă.

550. Caise cu carne de pasăre

600 g carne, ½ kg caise uscate, 3 linguri zahăr, ½ lingură făină, 2 linguri unt.

Pasărea tăiată bucăți se înăbușă și se lasă apoi să fiarbă cu apă sau cu zeamă de carne. După ce carnea este fiartă, se adaugă sosul dulce preparat astfel: se rumenește bine zahărul pus în grăsimea încinsă, se stinge cu apă sau cu zeamă de carne fierbinte. Se toarnă făina subțiată cu apă peste carne și după ce a fiert mai multe clocote se adaugă caisele spălate și ținute puțin în apă caldă. Se lasă să fiarbă până ce scade.

Observație: nu se fierbe de la început sosul dulce cu carnea, fiindcă aceasta va căpăta o culoare închisă.

Se poate prepara și fără făină, numai cu sos caramel preparat din zahăr.

551. Gutui cu carne

600 g carne, 4–5 gutui mai mari, 4 linguri zahăr, ½ lingură făină, 2 linguri unt.

Se prepară cu carne de vițel, de pasăre, de porc sau cap de piept de vacă. Gutuile nealtoite sunt mai parfumate. Se fierbe carnea. Se taie gutuile în bucăți potrivite, se scoate mijlocul tare și semințele. Pe măsură ce se taie se pun gutuile la rumenit în grăsime; dacă se țin mai mult se înnegresc. După ce a fiert carnea, se adaugă gutuile, apoi sosul de zahăr ars preparat ca la mâncarea de caise cu pasăre. Se fierbe, adăugându-se zahăr dacă mai este nevoie. La sfârșit se adaugă făina subțiată cu apă

și se mai lasă să fiarbă puțin.

552. Morcovi cu carne

600 g carne, 3–4 morcovi, 1 lingură făină, sare, 1 lingură grăsime.

Se așază un rând de morcovi dați prin răzătoarea mare, un rând de carne, presărate cu făină și cu sare. Se umple cu apă rece cât cuprinde și se pun la fiert. Sosul preparat ca la mâncarea cu gutui se adaugă după ce a fiert carnea. După gust se mai adaugă zahăr.

553. Țelină cu carne

Aceleași cantități ca la gutui cu carne.

Se prepară la fel ca gutuile cu carne (v. 551).

Mâncarea de țelină se prepară și fără zahăr; cine o dorește dulce o poate prepara ca mâncarea de morcovi cu carne.

554. Prune, stafide, coconari cu carne

Aceleași cantități ca la mâncarea de caise cu pasăre.

Se prepară la fel ca mâncarea de caise cu pasăre (v. 550).

MÂNCĂRI RECI DIN CARNE

555. Piftie

2 picioare de porc, ½ căpățână, ½ kg carne macră – fără grăsime.

Piftia se poate prepara din pasăre – curcan, gâscă, cocoș – din picioare, cap, șorici de porc, din picioare de vacă și din cap de vițel.

Se taie carnea bucăți și se pune la foc cu apă rece și sare. Apa trebuie să fie în atâta cantitate, cât să completeze jumătate din vasul rămas gol, după ce s-a pus carnea. Se ia imediat spuma ce apare la suprafață, pentru ca piftia să fie cât mai limpede. După ce s-a luat toată spuma, se pun 1–2 cepe. Piftia trebuie să fiarbă numai la foc potrivit. Piftia este gata după ce a fiert carnea, iar lichidul a scăzut aproape la nivelul cărnii. Se ia vasul de pe mașină, se mai lasă ½ oră să se răcorească, apoi se scoate carnea, se curăță de oase, se așază pe farfurii. Zeama se strecoară, se adună grăsimea de pe deasupra, se adaugă

usturoiul pisat și strecurat, se lasă să se limpezească, apoi se toarnă peste carnea așezată în farfurii. Se lasă să se închege.

Piftia se încearcă dacă este suficient de legată astfel:

a) se pune o linguriță de lichid într-o farfurioară și se lasă să se răcească;

b) se mai încearcă luând o picătură de lichid între degete, care se lipesc atunci când este suficient de legată.

556. Rață cu măsline

1 rață, 300 g măsline, 1 pahar ulei, 1 pahar vin alb, 1 lămâie, 500 g arpagic, câte o jumătate de morcov, păstârnac și pătrunjel, 7–8 cepe, 1 lingură bulion, 1 linguriță făină, sare, piper, o jumătate de foaie de dafin.

Se taie carnea bucăți potrivit de mari. Se prăjesc în ulei înfierbântat. În același ulei, după ce s-a scos carnea, se înăbușe ceapa tăiată mărunt, apoi zarzavatul ras, făina și bulionul. Se stinge cu zeamă de oase sau cu apă și se lasă să fiarbă. Se strecoară sosul și se fierbe împreună cu carnea, vinul, sare, piper și foaie de dafin. După ce carnea este aproape fiartă, se adaugă măslinele, desărate mai din vreme în apă caldă și arpagicul rumenit în ulei. Se servește rece cu felii de lămâie. Se poate prepara fără zarzavat și fără arpagic și în cazul acesta se mărește cantitatea de ceapă la 10–12 bucăți.

557. Gâscă, curcan și găină cu măsline

Se prepară la fel ca rața cu măsline.

558. Limbă cu măsline

1 limbă mai mare, 300 g măsline, 7–8 cepe, 1 pahar ulei, 1 pahar vin, 4–5 roșii sau 2 linguri bulion, 1 lingură făină, 1 lămâie, piper, sare, 1 foaie dafin.

Limba se ține în apă rece 1–2 ore înainte de a se începe prepararea, pentru a-i scoate tot sângele; se pune apoi la fiert în apă fierbinte cu sare. În timpul fiertului se încearcă și când pielița se ia ușor, se curăță cu vârful unui cuțit, începând din vârf. Se pune din nou la fiert, spumuindu-se când este nevoie. În timpul acesta se prepară sosul, procedând ca la rața cu măsline (v. 556) și când limba e fiartă se scoate, se taie felii și se așază în sos odată cu măslinele. Se mai ține câteva minute pe mașină,

se lasă apoi să se răcească și se așază pe farfuria de servit cu felii de lămâie.

PREPARATE DIN MĂRUNTAIE

559. Budincă de creier

1 creier mare, 150 g unt, 100 g cașcaval, 1 pahar lapte, 2 linguri de făină, sare, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1–2 cepe, sare, piper, foi de dafin, 1 lingură oțet.

Se ține creierul un sfert de oră în apă rece, se curăță de pielițe, se pune la fiert în apă clocotită în care au fiert 1 morcov, 1 pătrunjel, o țelină, o ceapă, sare, piper, foi de dafin. Înainte de a se pune creierul, se adaugă în această zeamă de zarzavaturi o lingură de oțet și apoi se pune creierul. Se fierbe un sfert de oră și se lasă să se răcească; o jumătate din creier se sfărâmă cu furculița, iar părțile mai frumoase, mijlocul, se taie bucățele. Se face un sos alb din 50 g unt și 2 linguri de făină, fără să se rumenească și se stinge cu lapte. Untul se freacă spumă, se amestecă cu gălbenușurile, sosul alb, creierul sfărâmat, cașcavalul bucățele, creierul bucățele și la urmă de tot albușurile spumă. Se potrivește de sare. Se coace la foc potrivit, în forma unsă și presărată cu pesmet.

560. Salată de creier I

1 creier mare sau 2 mici, ulei, oțet sau zeamă de lămâie, 20–25 măsline.

Creierul fiert (v. 559) se taie felii, se așază pe farfurie și se toarnă pe deasupra ulei și oțet sau zeamă de lămâie. Se garnisește cu măsline și salată verde. Se mai poate servi și cu sos de muștar.

561. Creier în pesmet (pane)

2 creieri, 2 ouă, făină, pesmet, sare.

Creierul opărit se taie felii, se dă prin făină, apoi prin ou bătut și prin pesmet și se prăjește în tigaie.

562. Creier în cocă

1 creier, 1 gălbenuș, 2 linguri făină, 1 lingură ulei, lapte, sare.

Se freacă gălbenușul cu făina și uleiul, se adaugă laptele,

sarea, până ce se obține o cocă de clătite. Se adaugă apoi albușul spumă. Se tăvălesc bucățile de creier opărit în această cocă și se prăjesc în ulei bine încins și în mare cantitate, se servesc cu piure de cartofi și salată, sau cu diferite sosuri.

563. Sufleu de creier

1 creier mare, ½ pahar lapte, 3 linguri unt, 3 ouă, sare, 2 linguri făină.

Se ține creierul în apă rece ca să-i iasă tot sângele. Se scot apoi toate firișoarele și se fierbe în apă clocotită cu sare și o linguriță oțet. Se scoate și se lasă să se răcorească. Se prepară amestecul de făină ca la sufleul de brânză de vacă (v. 419); când este călduț se adaugă gălbenușurile, creierul sfărâmat și se procedează la fel ca la sufleul de brânză de vacă.

564. Salată de creier II

1 creier, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină mică, ½ foaie de dafin, piper, o linguriță oțet, sare, 3–4 linguri ulei.

Se curăță creierul de pielițe, se ține în apă rece până ce îi iese tot sângele, apoi se fierbe în apă clocotită cu sare în care au fiert mai întâi zarzavaturile, foaia de dafin și piperul. În momentul când se adaugă creierul, se pune și oțetul.

După ce creierul s-a răcit, se sfărâmă cu furculița și se freacă cu ceapa tocată mărunt și cu uleiul, la fel ca și icrele. Se adaugă zeama de lămâie și se garnisește cu măsline și felii de lămâie.

565. Limbă rasol

V. 504 Rasol de limbă.

566. Limbă cu smântână

1 limbă, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 1 pahar smântână.

Limba se fierbe și se curăță (v. 504). Se taie felii, se așază în cratița cu puțin unt, se prăjește puțin și se toarnă pe deasupra un pahar de smântână amestecată cu o lingură de făină. Se mai fierbe încă 10 minute.

567. Limbă cu sos alb

1 limbă, 3 linguri unt, 1 lingură făină, sare.

Se prepară la fel ca limba cu smântână, cu deosebire că se

toarnă deasupra un sos alb (v. 75).

568. Limbă cu sos de roșii

1 limbă, 2–3 cepe, 3 linguri unt, ½ kg. roșii, 2–3 linguri vin, sare, piper.

Se prepară ca limba cu smântână, cu deosebirea că se toarnă deasupra un sos de roșii strecurat (v. 92), puțin vin și cine dorește 2–3 bucățele de zahăr.

569. Limbă în pesmet (pane)

1 limbă, 1 ou, făină, pesmet, sare.

Limba fiartă și curățată se taie în bucăți, se tăvălește fiecare bucată în făină, apoi în ou bătut și în pesmet. Se prăjește la foc potrivit.

570. Ficat la cuptor

1 kg ficat, 2 linguri grăsime, 2–3 cepe, usturoi, sare, piper, cimbru, pătrunjel verde, 1 pahar vin, 1 pahar zeamă de oase.

Se curăță ficatul de vine și pielițe, se presară cu piper. Se pun în cratiță câteva cepe tăiate fin, usturoi și cimbru, pătrunjel, sare și grăsime. Se așază ficatul peste un grătar de lemn, astfel ca să nu atingă sosul din cratiță. Se toarnă un pahar de vin și unul de zeamă de oase, se acoperă cratița și se dă la cuptor, stropind din când în când.

Se așază pe farfuria de servit (fierbinte), se scurge grăsimea, se strecoară sosul peste ficat sau se servește separat în sosieră.

571. Sote de ficat

750–800 g ficat, 5 cepe, 1 lingură grăsime, 1 păhărel vin.

Se prepară la fel ca soteul de rinichi, cu deosebirea că ficatul se adaugă în ceapă numai cu puțin înainte de a servi la masă soteul.

572. Ficat prăjit

1 kg ficat, 1 lingură unt, 2–3 linguri ulei sau unt topit, sare.

Se unge tigaia cu puțin ulei și se încinge. Se așază bucățile de ficat tăiate nu prea gros, tăvălite în făină și bătute între palme. Se prăjesc pe o parte și pe alta, fără să se ardă. Se sărează numai când sunt aproape gata și se servesc cu unt proaspăt pe

deasupra. Se pot prăji în unt topit și netăvălite în făină.

573. Ficat la grătar

1 kg ficat, 1 lingură unt, pătrunjel verde, sare.

Se așază ficatul tăiat bucăți nu prea groase, nesărat, pe grătarul bine încins. Se frige pe toate părțile la foc potrivit și se dă sare numai când este gata, pentru a nu se păta cu bășicuțele produse de sarea care absoarbe apa din ficat. Ficatul trebuie servit aproape în sânge; niciodată nu trebuie trecut din fript, spre a nu-și pierde gustul și substanțele nutritive. Se servește fierbinte, cu unt și pătrunjel tocat fin pe deasupra, cu garnitură de piure de cartofi, soteuri etc.

574. Frigărui de ficat, rinichi și carne

Se taie bucăți mici, aproape cubice, din ficat, rinichi, carne de porc, mușchi de vacă și se intercalează cu bucăți de slănină. Se înfig în bețișoare de lemn, sau de metal speciale și se frig pe grătar bine încins, întorcându-se pe toate părțile. Se presară cu cimbru și sare. Se servesc imediat cu piureuri, soteuri, etc.

575. Pateu de ficat

Resturile de ficat prăjit sau fript se trec prin sită și se amestecă cu unt frecat spumă. Se servește ca aperitiv, simplu sau așezat pe ouă.

576. Ficat prăjit cu sos de ciuperci

1 kg ficat, ½ kg ciuperci, 2–3 cepe, 2 linguri unt, 1 pahar vin, pătrunjel verde, 1–2 roșii, sare, piper.

Se înăbușă în unt ceapă tăiată fin, se adaugă ciupercile tăiate, se înăbușă și ele, se adaugă apoi vinul, piper, sare, puțin bulion de carne, 1–2 roșii sau bulion de roșii și se lasă să scadă. La apropierea mesei, se prăjește ficatul tăvălit în făină, fiecare bucată. Se așază pe farfuria de servit, iar pe deasupra se toarnă sosul cu pătrunjel fin tocat.

577. Frigărui de ficat

1 kg ficat, sare, piper.

Se prepară la fel ca și celelalte frigărui (v. 193).

578. Rinichi prăjiți

1 kg rinichi, 1 lingură grăsime, sare, piper.

Rinichii se opăresc înainte de a fi preparați, pentru a le îndepărta mirosul specific. Se spintecă, li se scoate grăsimea, se taie în felii. Se prăjesc în grăsime încinsă. Li se dă sare când sunt gata și se servesc fierbinți. Nu trebuie să se frigă prea mult căci se usucă și se întăresc.

579. Rinichi prăjiți cu sos de muștar

1 kg rinichi, 2 linguri grăsime, 1 pahar vin, 1 lingură muștar, zeamă de lămâie, sare, piper.

Rinichii se prăjesc așa cum am arătat mai sus și se toarnă pe deasupra un sos de muștar preparat astfel: în tigaia în care s-a fript rinichiul se toarnă un pahar de vin alb, se dă câteva clocote și se dă la o parte; apoi se adaugă unt, 1 lingură muștar, piper, sare și zeamă de lămâie. Rinichiul se servește fierbinte

580. Rinichi la grătar

1 kg rinichi, sare, piper.

Rinichiul curățat și preparat (v. 578) se taie bucăți potrivite și se frige la grătar conform instrucțiunilor.

581. Frigărui de rinichi

1 kg rinichi, sare, piper.

Rinichiul, opărit și curățat, se taie în bucăți potrivite, se înfig bucățile în frigărui, se presară cu piper și se frig ca și celelalte frigărui de carne. Se dă sare și se servesc fierbinți cu unt și cu pătrunjel tocat pe deasupra. Frigăruile se pot prepara și amestecate din rinichi și ficat sau asortate și cu alte feluri de carne.

582. Sote de rinichi

750–800 g rinichi, 5 cepe, 1 lingură plină cu grăsime, 1 păhărel vin.

Se curăță rinichiul de pieliță și de grăsime, se opărește în apă clocotită pentru ca să-și mai piardă mirosul și se taie felii. Ceapa tăiată felii subțiri se înăbușă în grăsime, picurându-se câte puțină apă; când ceapa este bine pătrunsă, înăbușită, nu prăjită, se adaugă și feliile de rinichi. Se continuă înăbușirea. Se stinge

cu un amestec de vin și apă sau cu zeamă de oase. Se lasă să scadă bine, se adaugă sare și piper și se servește cu garnitură de orez, cartofi fierți sau macaroane.

583. Sote de inimă

0,800–1 kg inimă, 4–5 cepe, 1 lingură grăsime, 1 păhărel vin.

Se prepară la fel cu soteul de rinichi (v. 582).

584. Uger

Ugerul se prepară la fel ca orice carne: pane, cu roșii, cu fasole grasă, bame etc., după ce mai întâi a fost bine fiert. Ugerul fierbe mult. Din ugerul fiert se poate face și tocătură.

585. Uger pane

1 kg uger, 1–2 ouă, făină, pesmet, 2 linguri grăsime, sare.

Ugerul fiert se taie felii, se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc.

586. Ciorbă de burtă de vacă

1 kg burtă, zarzavat de supă, sare, oțet, 1 ou, pătrunjel verde.

Se alege partea cea mai groasă a burții – muche de burtă – se spală în multe ape, se opărește cu apă clocotită cu oțet și apoi se pune la fiert cu zarzavat. Se taie bucățele mici și se pune în zeama în care a fiert, cu o ceșcuță de orez. Se fierbe până se moaie orezul și se servește cu ou bătut și cu pătrunjel tocat fin. Cine dorește o poate acri cu oțet. Burta fierbe foarte greu.

Din burtă fiartă cu zarzavat se poate prepara șnițel sau ciorbă.

587. Tuslama

5–6 picioare de vițel, 1–2 picioare de vacă, usturoi, sare, 1–2 gălbenușuri, zeamă de lămâie după gust.

Tuslamaua se prepară fie din burtă de vacă fiartă cu picioare de vițel, fie numai din picioare de vacă și vițel, în două feluri:

1.Picioarele se curăță de păr, burta se freacă cu sare până ce se albește se pun la fiert cu apă rece și se fierb încet și mult la foc slab până scade și carnea se dezlipește ușor de pe os. Se desface carnea, se așază în farfurie, se toarnă deasupra zeama în care a fiert și se servește cu mujdei de usturoi servit separat.

2.Se fierbe burta cu două picioare de vițel ca mai sus. Se așază în farfurie carnea și se toarnă deasupra sau se servește separat un sos preparat astfel: se încinge o lingură de grăsime, se adaugă o lingură de făină, se stinge cu zeama în care a fiert carnea. După câteva clocote se drege acest sos cu 1–2 gălbenușuri și zeamă de lămâie.

TOCĂTURI

Reguli de observat

Tocăturile greșit preparate sunt indigeste. Bine preparate pot fi întrebuințate în alimentație fără grijă.

În carne există o substanță analogă albușului de ou, numită albumină, care în prezența unei călduri mari se încheagă. De exemplu o bucată de carne, o perișoară scufundată în apă clocotită, o chiftea prăjită în grăsime bine încinsă, prind la suprafață o pojghiță de culoare albă, uniformă, iar înăuntru carnea rămâne neatinsă nici de căldura mare, nici de grăsime. Aceasta înseamnă că albumina, închegându-se la suprafață, nu permite sucurilor dinăuntru să iasă afară și nici grăsimii fierbinți de afară să pătrundă înăuntru. Prin urmare tocătura se coace înăbușit, numai în aburul sucului. De aceea la tocături trebuie să se adauge apă sau lapte spre a ajuta să se formeze cât mai mult abur.

Dacă chifteaua se prăjește în untura neîncinsă bine, nu se mai formează stratul izolator între aliment și grăsime, iar grăsimea pătrunde în fiecare fărâmitură de carne, care se învelește cu stratul de albumină închegată. Aceasta face ca preparatul să fie cât se poate de greu de digerat, fiindcă este îmbibat cu grăsime. În al doilea rând fiecare părticică de carne fiind învelită cu stratul de albumină închegată este foarte greu atacată de sucurile gastrice.

Regulă generală

Atât tocăturile, cât și orice alt aliment preparat prin prăjire, trebuie pus în grăsime foarte bine încinsă. Pentru a face cât mai pufoasă tocătura, se adaugă smântână sau lapte, odată cu sarea și verdeața etc.

La tocăturile prăjite: chiftele, pârjoale, cârnați etc. se amestecă totdeauna carnea cu o lingură de apă sau lapte, verdeață, sare etc. înainte de a le pune la prăjit. Tocăturile se

prepară imediat, nu se păstrează de azi pe mâine.

Observație: La tocături se poate pune ceapa și crudă, tăiată cât mai fin, dar sunt mult mai gustoase cu ceapa înăbușită în grăsime.

588. Cartofi umpluți

500 g carne, 12 cartofi mari, 6 cepe, 1 ceșcuță orez, 4 legături verdeață, 2 linguri grăsime, 1 felie pâine, sare, 1 lingură smântână, sos de roșii.

Se înăbușă ceapa bine, se adaugă orezul, apă fierbinte și grăsime. Se fierbe orezul pe jumătate. Se adaugă apoi carnea tocată, miezul de franzelă muiat în apă și puțin stors, smântâna și verdeața tocată. Se amestecă toate la un loc și se umplu cartofii. Se așază cartofii într-o tavă, se toarnă deasupra sos de bulion sau de roșii (v. 92) cu puțină smântână și se dau la cuptor să se rumenească.

589. Sarmale de varză acră

750 g carne, 1–2 verze acre, 1 ceșcuță orez, piper boabe, 4 cepe, smântână, miez de franzelă, slănină afumată.

Sarmalele cele mai bune se fac numai din carne de porc. Se poate amesteca și carne de vacă.

Carnea tocată se amestecă cu ceapă înăbușită, orezul, miez de franzelă muiat în apă sau smântână și se fac sarmalele. Se așază în cratiță un rând de varză, un rând de sărmăluțe; printre rânduri se așază carne, bucăți de slănină afumată și bulion sau roșii. Se termină cu un rând de varză. Se umple cratița cu zeamă de varză sau apă, după gust, se pune grăsimea și se fierb foarte încet la început, apoi la un foc potrivit, iar în cele din urmă se rumenesc foarte bine la cuptor. Ca să fie și mai gustoase, sarmalele se prepară din ajun și se mai fierb încă odată în ziua când urmează să fie servite la masă. Se servesc fierbinți, cu un ardei verde sau uscat și cu mămăliguță.

Observație: Slănina afumată dă un gust deosebit sarmalelor. Piperul se pune într-un săculeț de pânză la fundul cratiței, peste primul strat de varză. Sarmalele se prepară cu multă grăsime și ca să fie gustoase, trebuie neapărat să se rumenească la cuptor. Dacă varza este prea acră, se mai ține în apă rece, înainte de a se prepara.

590. Sarmale de varză dulce

Aceleași cantități ca la sarmale de varză acră.

Se aleg foi de varză cât mai subțiri și se opăresc în apă clocotită cu sare. Se prepară apoi la fel ca sarmalele din varză acră cu deosebirea că se pun cât mai multe roșii în loc de bulion; se umplu cu borș și cu zeamă de roșii. Pentru a fi și mai gustoase, li se adaugă puțină smântână, iar la masă se servesc cu smântână pe deasupra.

591. Sarmale de foi de viță, ștevie sau spanac

500 g carne de vițel sau miel, 3 cepe, 1 ceșcuță orez, 1 felie franzelă, sare, verdeață, 1 pahar smântână, foi de viță, ștevie sau spanac.

Foile de spanac sau de ștevie se opăresc în apă clocotită cu sare. Carnea tocată se amestecă cu ceapa tăiată fin și înăbușită cu orezul, pâinea muiată în lapte, sare, verdeață și se fac sărmăluțele cât mai mici. Se așază în cratiță rânduri, se umple cu zeama în care s-au opărit foile. Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Când sunt aproape fierte se toarnă deasupra borșul și când sunt bine fierte se toarnă pe deasupra trei sferturi din paharul cu smântână amestecată cu o linguriță de făină. Se dau la cuptor să se rumenească foarte bine și se servesc cu restul de smântână.

Observație: borșul se toarnă după ce sărmăluțele sunt fierte mai întâi cu apă, ca să nu se întărească frunza.

592. Chiftele marinate

500 g carne, 2 ouă, 6 cepe, o felie franzelă, 1 cartof, ½ morcov, ½ țelină rasă, 1 lingură făină, 2 linguri bulion, 2 linguri grăsime, multă verdeață și sare.

Carnea tocată se amestecă cu franzela muiată, ouăle, ceapa tăiată mărunt și rumenită în grăsime, zarzavatul ras, verdeața și sarea. Se fac chifteluțe, se tăvălesc prin făină și se prăjesc în grăsime foarte bine încinsă. Se așază în cratiță și se toarnă deasupra sos de bulion, iar vara sos de roșii. Se mai adaugă o foaie de dafin, verdeață și la urmă puțin oțet. Se scad bine. Se servesc cu zeamă de roșii. Tocătura se poate prepara și fără zarzavat.

593. Perișoare cu verdeață

Aceleași cantități ca la chiftele marinate; în plus mărar și pătrunjel și 1 pahar smântână.

Din tocătura preparată ca la chiftele se fac perișoare, se tăvălesc prin verdeața tocată mărunt, se scufundă într-un vas cu apă clocotită, atât cât să le cuprindă. Se dau 1–2 clocote. Se adaugă trei sferturi din paharul de smântână amestecat cu o linguriță făină. Se lasă să fiarbă la cuptor până ce scad bine. Vara se adaugă și roșii curățate de pielițe și semințe. Se servesc cu pătrunjel verde și restul de smântână proaspătă.

594. Ardei umpluți

12 ardei, 350 g carne, 6 cepe, 2 ceșcuțe orez, 4 legături verdeață, 2 linguri grăsime, 1 felie de pâine, sare, piper, 1 kg roșii sau bulion, 1 lingură făină, 2–3 cartofi.

Se trece carnea, ceapa înăbușită și cartofii prin mașină. Se amestecă cu franzela muiată în lapte și bine stoarsă, orezul, verdeața tocată mărunt, miez de roșii sare și piper. Se amestecă toate cât se poate de bine. Se umplu ardeii, după ce li s-a scos cotorul. Se așază în cratița în care se prepară, se rumenesc, apoi se toarnă pe deasupra apă atât cât să-i acopere. După câteva clocote, se adaugă bulionul sau roșiile curățate de pieliță și de semințe și tăiate mărunt. Se lasă să fiarbă și când sunt aproape gata se adaugă făina subțiată cu apă. Se mai dau câteva clocote, se adaugă zeamă de roșii și după gust 1–2 lingurițe zahăr.

595. Roșii umplute

12 roșii, 300 g carne, 3–4 cepe, 2 linguri grăsime, ½ kg roșii pentru sos, 1 felie pâine, sare, piper, verdeață, 1 lingură făină, 2–3 cartofi.

Se taie căpăcelul de la roșii, fără să se dea jos. Se scoate ușor miezul, ca să nu se sfărâme roșia. Se lasă să se scurgă pe o farfurie cu capacul în jos. Se umplu cu tocătura preparată ca la ardeii umpluți. În tocătură se pot adăuga morcovi rași, scăzuți în grăsime.

596. Vinete umplute

3–4 vinete. Restul de cantități la fel ca la roșii umplute (v. 595).

Se taie vinetele în două în lungime; se dă sare, se lasă să se scurgă de apă, apoi se șterg cu o cârpă. Se scoate miezul. Se

înăbușă ceapa bine de tot, se adaugă carnea împreună cu miezul de la vinete, verdeața tocată fin. Se trec apoi prin mașina de carne și se amestecă cu 1–2 ouă după ce s-a răcorit. Se mai adaugă verdeață tocată fin și se umplu vinetele. Se așază într-un vas special care merge la cuptor, se dau la cuptor să le cuprindă bine focul și apoi se toarnă deasupra un sos de roșii și când sunt aproape gata, se adaugă și puțină smântână. Se servesc frumos rumenite cu zeamă de roșii și verdeață pe deasupra.

597. Gogoșele de vinete cu carne

2–3 vinete, 100 g carne preparată ca la vinete umplute (v. 596), 1–2 linguri ulei sau grăsime.

Se coc vinetele, se curăță de coajă, se toacă miezul, se amestecă cu carnea înăbușită cu ceapă și trecută prin mașină, iar după ce s-au răcit, se amestecă cu 1–2 ouă, verdeață, piper, usturoi pisat și puțină făină. Se fac gogoșele mici, se tăvălesc prin făină, se prăjesc. Se așază în farfuria specială care merge la cuptor și se dau la cuptor. Aproape de ora mesei, se adaugă puțină smântână, sau sos de roșii. Se pot pregăti și fără usturoi.

598. Bule de varză cu carne

350 g carne, 2 verze, 1 lingură grăsime, 3–4 cepe, 1–2 ouă, 1 pahar smântână, pesmet, sare, verdeață, 4–5 roșii.

Se prepară din varză dulce. Se desface varza în foi, se fierbe în apă clocotită cu sare. Se așază 2–3 foi suprapuse, se pune la mijloc o lingură de tocătură preparată astfel: carnea înăbușită cu ceapă se trece prin mașina de carne și se amestecă cu 1–2 ouă, sare, piper, verdeață. Se strâng foile de varză peste carne, se dă formă rotundă și se stoarce bine. Se dă prin făină, ou și pesmet și se prăjesc. Se așază apoi vasul special care merge la cuptor, se toarnă deasupra zeama de roșii și se dau la cuptor să scadă. Se adaugă smântână, se mai lasă să se rumenească și se servesc fierbinți cu smântână pe deasupra.

599. Varză creață umplută

Aceleași cantități ca la bule de varză cu carne.

Tocătura se pregătește ca la bule de varză cu carne. Se taie coceanul de la varză și se opărește varza întreagă în apă

clocotită cu sare. Se așază varza într-o cratiță să se scurgă de apă și se umple astfel cu umplutura pregătită mai înainte: varza așezată cu coceanul în jos se resfiră, se desface miezul și la mijloc se așază umplutura de carne. Primele foi se aduc peste umplutură, se desface al doilea rând de foi, se pune umplutura, se aduc foile peste umplutură și se procedează tot astfel până ce se umple întreaga varză. Se lasă numai două rânduri de foi libere. Se strânge apoi varza și i se dă forma ei naturală, legând-o cu o sforicică. Se așază într-un vas special ce merge la cuptor, uns cu unt și presărat cu pesmet sau într-o cratiță. Deasupra se toarnă un sos de ceapă înăbușită în unt cu puțină făină, roșii sau bulion și puțin borș. Se rumenește la cuptor. Se stropește mereu cu sos ca să nu se usuce varza. Spre sfârșitul coacerii se toarnă smântână amestecată cu o linguriță de făină. Se servește cu smântână

600. Varză creață la cuptor

Aceleași cantități ca la bule de varză cu carne (v. 598).

Se prepară tocătura ca la bule de varză cu carne. Se opărește varza, se desfac foile și se scurg. Se așază un rând de tocătură la fundul unui vas special care merge la cuptor sau într-o cratiță, apoi un rând de foi de varză, un rând de tocătură, grăsime, iar varză, până ce se umple vasul. Printre rânduri se toarnă bulion sau zeamă de roșii. Se dă la cuptor să se rumenească și se servește cu sos de bulion sau smântână.

601. Sarmale de varză creață

Se prepară la fel ca sarmalele de varză dulce (v. 590).

Observație: varza creață răspândește un miros greu în timpul cât fierbe. Pentru a împiedica acest miros, se aruncă în apa în care fierbe varza un cărbune de lemn aprins.

602. Bușeuri de cartofi cu sos de roșii

½ kg făină, ¼ kg cartofi, 50–100 g untură, 20 g drojdie, 2 ouă, 500 g carne.

Se fierb cartofii, se trec prin mașină, se amestecă apoi cu drojdia dizolvată în lapte, 1–2 ouă, sare și făină cât cuprinde ca să se facă o cocă potrivită. Se frământă bine. Cu cât coca este mai bine frământată, cu atât este mai bună. Se întinde o foaie cam de ½ cm grosime. Pe jumătate din această foaie se așază

grămăjoare de carne tocată ca pentru bule de varză cu carne (v. 598). Se întoarce cealaltă jumătate de foaie peste grămăjoarele de carne și se taie cu un pahar forme rotunde. Se prăjesc în grăsime sau se coc la cuptor. Se așază apoi în vasul special ce merge la cuptor, se toarnă deasupra un sos de roșii (v. 92) și se dă puțin la cuptor. Se servesc cu smântână.

603. Bușeuri de cartofi cu soteuri

Se prepară la fel ca și bușeurile de cartofi, se servesc însă fără sos, numai cu soteuri de legume, amestecate sau separate.

604. Bușeuri de cartofi cu sos alb

Se prepară la fel ca bușeurile de cartofi cu sos de roșii, dar acesta se înlocuiește cu un sos alb cu smântână (v. 77 și 36), în care se pot adăuga ouă fierte tăiate sferturi și mărar verde.

605. Cuib de viespi

1 kg cartofi, 350 g carne, 1 lingură grăsime, 3–4 cepe, 1–2 ouă, 1 lingură unt, sare, piper.

Se prepară piure de cartofi care se toarnă cu cornetul în formă de cuib în vasul special care merge la cuptor. În mijlocul cuibului, se așază carnea pregătită ca la bule de varză (v. 598). Se dă la cuptor să se rumenească. Se poate servi cu sos picant de roșii (v. 99).

606. Crochete de cartofi umplute cu carne

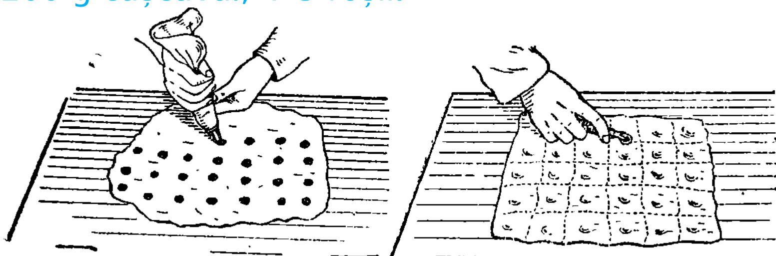
½ kg cartofi, 1 lingură făină, 1–2 ouă, 200 g carne, 2–3 cepe, sare, piper.

Se pregătește umplutura ca pentru bule de varză cu carne (v. 598). Se fierb cartofii întregi, se curăță de coajă, se trec prin mașină, se amestecă cu o lingură făină, 1–2 ouă. Se răstoarnă această cocă pe un fund, peste un strat de făină. Se rulează și se taie bucăți egale. Fiecare bucată se întinde în formă pătrată. În mijlocul pătratului pe diagonală se așază umplutura. Se rulează acoperind bine carnea, pe toată suprafața. Se dau prin ou și pesmet și se prăjesc.

607. Raviole italienești

300 g făină, 150 g unt, 1 ou, 350 g carne, 2–3 cepe, 1 lingură

grăsime, 200 g cașcaval, 4–5 roșii.



Se prepară o cocă fragedă sau o cocă simplă. Se împarte în două și se întind două foi. Se udă o foaie cu apă pe deasupra și se așază grămăjoare de carne preparată ca pentru pateuri (v. 331). Se acoperă grămăjoarele cu foaia rămasă și se taie forme rotunde sau pătrate. Se presează cu degetul ca să se lipească. Se aruncă în apă clocotită sărată. Se lasă 10 minute. Se scot, se scurg, se așază în farfurie, se pune deasupra cașcaval ras și roșii trecute prin mașina de carne. Se adaugă și puțin zahăr. Se presară din nou cu cașcaval ras și se dau la cuptor.

608. Musaca de vinete

4–5 vinete, ½ kg carne, 3–4 cepe, 3 linguri grăsime, 2 ouă, 4 legături verdeață, ½ kg roșii, 1–2 ardei grași, sare, piper, un grăunte usturoi.

Se pregătește carnea ca la musacaua de cartofi (v. 609). Se taie vinetele felii groase de un deget, în lungime, fără să se curețe coaja. Se dă sare și se lasă câteva minute. Se scurg, se prăjesc în grăsime, fără să se ardă. Se așază în cratiță un rând de vinete, un rând de carne, bulion sau roșii, ardei grași și se termină cu un rând de vinete peste care se așază felii de roșii. Se toarnă puțină apă sau zeamă de carne și se dă la cuptor unde se lasă până scade bine zeama. Se toarnă pe deasupra ouăle bătute cu puțină făină și lapte și se mai dă la cuptor să se rumenească. Cine dorește servește musacaua cu iaurt sau cu smântână.

Observație: la musacaua de vinete nu trebuie să predomine carnea ci vinetele. Preparatul este astfel mai gustos.

609. Musaca de cartofi

1½ kg cartofi, 500 g carne, 2 ouă întregi, 3–4 cepe, verdeață, 2 linguri grăsime, 2 linguri bulion, piper.

Se înăbușă ceapa tăiată mărunt, se adaugă carnea tocată, se

înăbușă împreună picurând câte puțină apă rece, se mai trece odată prin mașina de tocat carne, se amestecă cu un ou întreg, se adaugă verdeață și sare. Se amestecă bine. Cartofii tăiați felii rotunde se prăjesc la foc iute sau se fierb și se așază în cratiță un rând de cartofi, un rând de carne, bulion sau roșii, și se termină cu un rând de cartofi. Se umple cu apă sau cu zeamă de carne și se dă la cuptor. Se lasă până ce scade bine și se toarnă pe deasupra un ou întreg bătut. Se mai dă la cuptor până se închează oul și se servește cu iaurt sau cu smântână.

610. Musaca de piure de cartofi

1 kg cartofi, ½ kg carne, 2 ouă, 3–4 cepe, verdeață, 2 linguri grăsime, 2 linguri bulion, sare, piper, verdeață.

Se prepară la fel ca musacaua de cartofi, cu deosebire că se prepară un piure de cartofi din care jumătate se așază în vas, apoi carnea prăjită cu ceapă și trecută prin mașina de carne, verdeață, câteva felii de roșii sau bulion și apoi restul de piure. Deasupra se pune grăsime, câteva felii de roșii, verdeață și se dă la cuptor.

611. Musaca de țelină

7–8 țeline, ½ kg carne, 4–5 cepe, 3 linguri grăsime, 2 ouă, 2 linguri bulion, ½ kg roșii, sare, piper.

Se prepară la fel ca musacaua de vinete (v. 608).

612. Musaca de dovlecei

Aceleași cantități ca la musacaua de cartofi, înlocuindu-se cartofii cu 2–3 dovlecei mari.

Se prepară la fel ca musacaua de cartofi (v. 609).

612. Musaca de varză dulce

Aceleași cantități ca la musacaua de vinete, înlocuind vinetele cu 1–2 verze.

Se prepară la fel ca musacaua de cartofi, cu deosebire că varza se fierbe mai mult de jumătate înainte de a se tăia fire subțiri, apoi se prăjește cu puțin bulion sau roșii și se așază în rânduri alternative de carne și varză, începând cu varza. Se umple cu zeama în care a fiert varza, borș sau zeamă de roșii. Deasupra se toarnă smântână.

614. Musaca de varză acră

½ kg carne, 1–2 verze, 4–5 cepe, 3 linguri grăsime, ½ kg roșii sau 2 linguri bulion.

Se pregătește carnea ca pentru orice musaca (v. 609). Varza se taie firișoare fine și se călește cu grăsime. Apoi se așază în cratiță astfel: la fund se tapetează cratița cu felioare de slănină afumată. Se pune un rând de varză, un rând de carne, bulion sau roșii, smântână, și deasupra un rând de varză. Pe deasupra se mai așază un rând de roșii sau o lingură de bulion și smântână. Se toarnă un pahar de apă sau zeamă de carne și se dă la cuptor să se rumenească.

615. Musaca de legume amestecate

¼ kg fasole grasă, ¼ varză mică, ¼ kg cartofi, 1 vânătă, 1–2 dovlecei, 2–3 ardei grași, ½ kg carne, 3–4 cepe, sare, piper, ½ kg roșii sau 2 linguri bulion, verdeață, 1 lingură unt.

Carnea se prepară ca la musacaua de cartofi (v. 609). Legumele, afară de pătlăgeaua vânătă, se fierb. Vânăta se coace. Se așază în cratiță sau într-un vas de Iena un rând de legume amestecate, un rând de carne, roșii, ardei tăiați subțire și se termină cu legume, peste care se taie felii de roșii. Se pune unt pe deasupra și se dă lă cuptor. Se poate servi cu smântână sau iaurt.

616. Musaca de spanac

1½–2 kg spanac, ½ kg carne, 3–4 cepe, 3 linguri grăsime, 2 ouă, 2 linguri bulion, sare, piper.

Se prepară la fel ca musacaua de cartofi (v. 609). Spanacul se opărește cu borș sau se înăbușă în grăsime și apoi se toacă cu cuțit de lemn.

617. Musaca de ardei

10–14 ardei, ½ kg carne, 3–4 cepe, 2 linguri grăsime, 2 ouă, 2 linguri bulion sau ½ kg roșii, sare, piper.

Se prepară ca musacaua de cartofi (v. 609). Ardeii se înăbușă în grăsimea cu ceapă.

618. Musaca de clătite cu carne de vițel

7–8 clătite, ½ kg carne, 3–4 cepe, 2 linguri grăsime, 2 ouă, verdeață, nucșoară, 2 linguri smântână.

Tocătura înăbușită cu ceapă și trecută a doua oară prin mașina de tocat carne se amestecă cu două ouă întregi, verdeață, nucșoară și două linguri de smântână. Se așază într-o cratiță un rând de clătite și un rând de carne, se termină cu un rând de clătite. Se rumenește la cuptor.

Observație; Toate musacalele sunt mai gustoase, dacă se adaugă smântână sau lapte printre rânduri.

619. Drob de miel

Măruntaie de miel și prapurele de miel, 3–4 cepe, 4 ouă, verdeață, ceapă verde multă, sare, piper, miez de franzelă muiat în lapte.

Măruntaiele se spală, se taie bucățele, se prăjesc sau se fierb în apă clocotită cu sare și apoi se toacă mărunt. Se amestecă cu ceapa înăbușită, verdeața tocată mărunt, miezul de franzelă muiat în lapte, gălbenușurile, albușul bătut spumă, sare, piper. Se aranjează prapurele într-o tavă unsă cu unt, după ce mai întâi a fost ținut în apă călduță ca să se desfacă și să-i iasă tot sângele. Se pune compoziția la mijloc, se nivelează și se acoperă cu marginile prapurelui. Se unge cu grăsime pe deasupra și se dă la cuptor cu o jumătate de oră înainte de a se servi masa, dacă se servește cald. Se poate servi și ca aperitiv, rece, stropindu-se cu zeamă de lămâie.

620. Drob de miel în foaie

Coca: 300 g făină, 200 g grăsime, 1 ou.

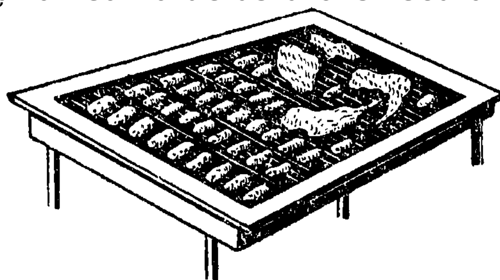
Umplutura: măruntaie de miel, 3–4 cepe, 3–4 ouă, verdeață, ceapă verde, sare, piper, miez de franzelă muiat în lapte.

Se prepară un aluat fraged din făină, grăsime și ou. Se întinde o foaie ca de tăiței și se pune la mijloc compoziția preparată ca la drobul de miel. Se așază marginile și se coace la cuptor.

621. Mititei

1 kg carne de vacă de la gât (ceafă), ¼ kg seu de vițel de la rinichi, 1 linguriță bicarbonat, cimbru, sare, piper, usturoi, 1 pahar zeamă de carne rece.

Carnea de vacă și seul se curăță de pielițe, se dau de 2–3 ori prin mașina de tocat carne. Se adaugă sare, piper, puțin praf de cimbru, după gust, bicarbonat, 1 pahar zeamă de carne rece. Se bat mult și bine de tot cu lingura, până ce se leagă. Se lasă carnea la gheață până a doua zi (24 ore), se frământă bine, adăugându-se puțină zeamă de usturoi strecurată.

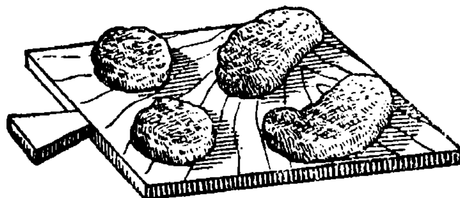


Se fixează pâlnia de cârnați la mașina de tocat carne și se fac mititei în lungimea unui lat de palmă. Mâna cu care luăm mititeii de la mașină trebuie să fie mereu udată cu apă rece, iar fundul pe care îi așezăm la fel.

Mititeii se frig la grătar foarte bine încins și uns cu o bucată de seu. Pe măsură ce se rumenesc se ung pe deasupra cu zeamă de usturoi, amestecată cu puțin ulei. Se servesc bine rumeniți și foarte fierbinți.

622. Pârjoale

750 g carne, 2 ouă, 2 felii de franzelă, 2 cartofi, verdeață, sare, piper, usturoi, grăsime, pesmet.



Se curăță carnea de pielițe, se dă de două ori prin mașina de carne, se toarnă peste carne 1–2 linguri de apă, supă sau lapte clocotit, se adaugă miezul de franzelă muiat, și stors, cartofii rași sau trecuți prin mașină odată cu carnea, sarea, verdeața tăiată mărunt, piperul, ouăle și usturoiul pisat. Se bate compoziția bine și se fac pârjoale în formă de pară, se dau prin pesmet și se prăjesc în grăsime bine încinsă. Se servesc fierbinți.

623. Plăcintă cu carne

½ kg foi de ștrudel, 1 kg carne de vițel, 10 cepe, 2 linguri grăsime, 1 lingură unt, 3 ouă, sare, piper, nucșoară.

Se taie carnea bucăți, se înăbușă cu ceapa tăiată felii subțiri, se sărează. Se stinge cu apă și se lasă să fiarbă înăbușit. Când este bine scăzută, se trece de 2–3 ori prin mașina de carne, se adaugă piper, nucșoară și sare și se amestecă cu ouăle întregi.

Se așază jumătate din cantitatea de foi în tava unsă, stropindu-se între ele cu unt, apoi se întinde compoziția de carne și pe deasupra se așază restul de foi stropindu-se între ele. Se coace la foc potrivit și se servesc calde.

624. Friptură vieneză

Aceleași cantități ca pentru pârjoale, în plus câteva bucățele de slănină afumată, ouă fierte tari.

La carnea preparată ca pentru pârjoale se mai adaugă bucățele de slănină afumată. Pe un fund de lemn ud, se așază carnea în formă de dreptunghi. La mijlocul dreptunghiului, în lungime, se așază ouă fierte tari. Se rulează carnea tocată în jurul ouălor, se dă prin pesmet și apoi se așază în tavă. Deasupra se toarnă grăsime încinsă și se dă la cuptor timp de o oră.

625. Budincă de fidea cu carne

300 g fidea, ½ kg carne de vițel, vacă sau porc, 1 ou, 2 cepe, sare, piper.

Se fierbe fideaua în apă clocotită cu sare și se strecoară. Se prepară carnea ca pentru musaca (v. 609), ceapa tăiată mărunt se înăbușă în grăsime cu carnea tocată, cu puțină apă, o lingură de bulion și se lasă să scadă; când este rece se mai trece odată prin mașină, se adaugă oul, sarea și piperul și se amestecă bine. Se așază în forma unsă și presărată cu pesmet un rând de fidea, un rând de carne, deasupra rămânând un rând de fidea. Se pot adăuga două ouă întregi bătute, iar vara și un pahar de zeamă de roșii crude. În loc de carne se poate pune brânză. Se coace la cuptor potrivit.

626. Budincă de clătite cu carne

750 g carne, 16–18 clătite.

Se prepară carnea ca pentru musaca (v. 609) și se așază clătitele fie rulate, fie nerulate cu acest amestec de carne între ele Deasupra se toarnă un sos de roșii și se coace la cuptor. Se poate servi în loc de sos de roșii cu smântână pe deasupra.

627. Colțuițași cu carne

Aceleași cantități ca la colțunași cu brânză, în plus 250 g carne, 2–3 cepe, 2 linguri grăsime.

Se prepară la fel ca și colțunașii cu brânză (v. 411). Carnea se prepară ca la rulada cu carne (v. 628).

628. Ruladă cu carne

Aceleași cantități ca la ruladă cu spanac (v. 237), în plus 300 g carne, 3–4 cepe, 1 lingură grăsime, sare, piper.

Se prepară la fel ca rulada cu spanac. Umplutura se prepară din carne tăiată în bucățele mici, prăjită cu ceapă și trecută prin mașină, sare, piper și verdeață.

FRIPTURI

Frigerea este cea mai veche operație culinară prin care carnea este transformată, dar păstrează în același timp toate substanțele hrănitoare și capătă un gust special. Fripturile constituie unul din preparatele importante, care trebuie să figureze pe lista de mâncare alături de alte preparate, întrucât, pe lângă că sunt hrănitoare, sunt și ușor de digerat, iar prin gustul lor special excită și ajută secreția sucurilor gastrice în stomac.

Reguli generale

Pentru a prepara o friptură bună, fie la frigare, la grătar sau la cuptor, prima condiție este să se închege de la început albumina pe toată suprafața cărnii, formând astfel un strat izolator, care să nu permită ieșirea sucurilor din carne. Friptura va fi astfel mai suculentă și mai fragedă.

Toate fripturile nu se pun la foc decât în apropierea orei de masă, spre a fi servite cât mai fierbinți. Se socotește astfel timpul necesar frigerii, încât friptura să poată fi servită imediat.

Durata frigerii nu se poate fixa cu precizie. Ea depinde de

mărimea bucăţii de carne şi de intensitatea căldurii focului. Orice gospodină, dacă aplică riguros principiile de mai sus, chiar dacă nu are destulă rutină, reuşeşte să ştie ora când trebuie să aşeze friptura la foc şi momentul când trebuie să oprească frigerea şi să ridice friptura de pe foc, ca s-o servească fierbinte, mustoasă, gustoasă şi bine friptă.

Toate fripturile se servesc fierbinţi în farfurii fierbinţi.

Se servesc cu garnituri de legume: piureuri, soteuri, salate.

Pentru aragaz sau lampa de petrol se poate folosi grătarul special care se găseşte în comerţ.

Grătarul

O friptură la grătar bine pregătită trebuie să fie servită la masă fierbinte, rumenită, să nu fie arsă, ci friptă atât cât este necesar. Să nu fie uscată, ci mustoasă, fragedă, cu gust caracteristic şi oarecum vag de zahăr ars.

Friptura se pune la grătar în ultimul moment. Friptura nu aşteaptă, ci este aşteptată să fie servită.

Muşchiul de vacă se unge cu un strat de ulei, cu 4 ore înainte de masă.

Grătarul trebuie să fie fierbinte şi uns cu seu înainte de a se pune friptura.

Focul trebuie să fie iute la început şi apoi mai moale, iar la sfârşit se dă din nou la foc iute.

După ce se aşază friptura pe grătar, se lasă până se albeşte pe o parte şi se întoarce imediat pe cealaltă parte, spre a se închega albumina pe toate părţile. După aceea frigerea se face la foc potrivit, fie ridicându-se grătarul mai sus, fie luându-se o parte din jar, cu condiţia să nu se ridice cenuşă peste friptură.

În timp ce se frige pe partea următoare, se unge partea friptă cu o bucată de seu, dacă friptura este de vacă, şi cu slănină la friptura de porc. Ungerea cu grăsime fereşte friptura de a se arde.

Cam pe la mijlocul frigerii, când friptura începe să se caramelizeze, se ridică grătarul pe cărămizi, la oarecare înălţime, astfel ca frigerea să se facă şi mai lent.

Imediat ce friptura este gata, se aşază pe farfuria fierbinte care aşteaptă alături.

Friptura la grătar se sărează imediat ce este gata. Nu se dă sare de la început, fiindcă îşi pierde mustul. Sarea are

proprietatea de a trage apa, iar dacă se pune de la început în friptură, trage apa cu sucurile din carne și friptura nu se mai frige în sucurile ei, ceea ce o face să-și piardă mustul și să fie uscată. Sarea se dă chiar pe grătar și friptura se așază apoi pe farfurie; se dă sare atât cât este necesar, pe toate părțile, se acoperă cu altă farfurie fierbinte și se ține puțin astfel acoperită înainte de a fi servită.

Friptura de vacă se servește cu o felie de lămâie pe deasupra, o bucățică de unt proaspăt cu sare și puțin pătrunjel verde tocat fin. Cine dorește asezonează fripturile și cu cimbru.

Frigarea

Se urmează aceleași reguli ca la frigerea la grătar, cu deosebirea că:

— La frigare friptura se stropește des cu apă rece și unt, dar numai în momentul când s-a caramelizat pe toată suprafața ei.

— Se învârtește pe măsură ce se rumenește pe o parte, astfel ca rumenirea să se facă uniform.

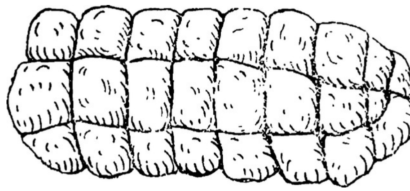
— Se dă sare când este aproape gata, folosindu-se sarea dizolvată în apă cu care se stropește (saramură).

Cine dorește întrebuințează și mujdei de usturoi sau freacă carnea înainte de a începe frigerea cu ceapă rasă și usturoi pisat, pentru a-i da un gust special. La frigărui, și cine dorește și la alte fripturi, când sunt gata, se presară cimbru, care le dă un gust foarte plăcut.

Atât friptura la frigare, cât și friptura la grătar capătă un gust mai bun dacă este friptă afară în aer liber și mai ales la aer curat. La munte fripturile la grătar sau la frigare sunt mult mai gustoase decât la oraș.

Friptura la cuptor

Carnea pentru friptura la tavă se curăță de zgârciuri și tendoane, precum și de grăsimea de prisos. Se dă sare și piper pe toată suprafața. Unele fripturi se împănează, se leagă; altele se așază în tavă nelegate și numai împănate cu slănină și usturoi, iar altele se pun la tavă neîmpănate.



După ce s-a pus carnea în tavă se toarnă grăsimea foarte bine încinsă peste toată suprafața fripturii.

Friptura se pune la un foc iute la începutul și la sfârșitul frigerii și la foc potrivit în restul timpului.

Niciodată nu se răcește cuptorul în timpul frigerii. Scăderea temperaturii când carnea este friptă pe jumătate întărește sigur friptura.

Din momentul când s-a rumenit pe toate părțile, se stropește des cu apă rece, în care s-a amestecat unt, sare sau grăsime scursă de la friptură.

Niciodată nu se unge friptura cu zeama scursă de la friptură, numai cu grăsimea scursă sau cu unt amestecat cu apă rece. În zeama scursă se găsesc substanțe care depuse pe friptură rămân pe carne și sub directa acțiune a focului se ard, se înnegresc, pătând friptura cu puncte negre.

Friptura de pasăre la cuptor nu se unge numai cu grăsime simplă, ci întotdeauna amestecată cu apă rece, rom, unt sau numai grăsime de pasăre cu apă rece.

Dacă friptura trebuie să capete o cojiță tare, cum se obișnuiește la purcel sau la curcan, atunci spre sfârșitul frigerii nu se mai unge cu nimic și când friptura este aproape gata, se întărește focul.

Se încearcă dacă este gata, fie apăsând cu degetul când friptura este de vită, fie înfigând un ac și observând dacă zeama conține sânge.

Friptura la cuptor se servește cu legume, piureuri, soteuri.

Fripturile la cuptor se frig simple sau pe diferite zarzavaturi: dacă se frig simple, se leagă sosul la sfârșit astfel: se ridică grăsimea și se amestecă sosul cu un vârf de cuțit de făină subțiată cu puțină apă rece. După ce s-a scos friptura, se dă tava cu sosul la cuptor și se fierbe câteva clocote. Se servește alături de friptură. Dacă friptura se frige pe zarzavat, atunci zarzavatul se trece prin sită. După ce s-a luat grăsimea, lasă să dea câteva clocote în tavă se mai lașa să dea câteva clocote în tavă și se servește pe lângă friptură. Atât în sosul de zarzavat

cât și în sosul simplu se poate adăuga 1–2 linguri de smântână, ca să fie și mai gustos.

La unele fripturi, mușchiul de vaca, iepurele (vezi marinarea) se ține carnea în apă cu vin sau oțet și diferite condimente, 2–3 zile înainte de a se frige.

Toate sosurile drese cu puțină smântână capătă un gust deosebit.

Fripturile nu se servesc cu grăsimea în care au fost fripte, ci numai cu sosul rezultat după ce s-a făcut degresarea.

Prăjirea

Aceleași reguli pentru închegarea substanțelor albuminoide se respectă și la prăjire ca și la celelalte operații.

Orice carne nu se pune la prăjit decât în grăsimea foarte bine încinsă.

Dacă se pune în grăsimea neîncinsă, nu se mai formează stratul izolator, alimentul se îmbibă cu grăsime și devine indigest, iar substanțele albuminoide scurse se ard și friptura va fi pătată cu puncte negre.

Uleiul dă o culoare frumoasă aurie la prăjit. Pentru prăjirea cărnii uleiul se amestecă cu untură. La șnițel se folosește numai ulei. Se prăjește la foc domol.

Fripturile în pesmet

Cu o jumătate de oră înainte de prăjire, carnea de vacă se bate, se sărează în momentul când se trece prin făină (carnea albă sărată mai devreme se roșește). Se trece prin făină, se scutură, se bate între palme. Se trece imediat prin ou bine bătut, apoi se trece prin pesmet amestecat cu puțină făină, se scutură fără să se mai bată, se trece încă odată prin ou și imediat se prăjește în grăsime bine încinsă. Pesmetul trebuie să fie cât mai fin și de culoare deschisă, deci numai uscat la cuptor, nu prăjit, altfel fripturile capătă o culoare neagră, urâtă. Paneurile bine reușite au culoarea aurie și carnea plină de sucuri (friptă înăbușit).

Toate fripturile în pesmet se trec prin făină, ou etc. numai în momentul când se pun la fript, nu se lasă să stea cu făina sau cu oul pe ele niciun minut.

Carnea nu se bate niciodată prea tare pentru friptură pentru a nu distruge fibrele.

FRIPTURI DIN CARNE DE VACA

629. Biftec

1 mușchi, sare, piper, unt, pătrunjel verde.

Biftecul se prepară numai din mușchi fript la grătar.

Fripturile din carne de vacă nu se prepară în ziua când a fost tăiat animalul, ci se lasă 2–3 zile la rece ca să se frăgezească. Mușchiul este partea cea mai fragedă din carne. Se curăță de pielițe, se taie felii de 2 cm, se pun pe rând într-un șervet ud, care se strânge și se răsucește în jurul cărnii, astfel încât bucata să fie prinsă și strânsă bine pentru a căpăta forma rotundă. Se poate da forma apăsând ușor cu ciocanul de lemn.

Se încinge bine grătarul, se unge cu o bucată de seu de vacă și se frige biftecul așa cum s-a arătat la p. 193. Trebuie multă atenție pentru a nu-l usca; friptura uscată nu mai are niciun gust. Biftecul se frige în sânge. Deasupra se pune o bucățică de unt proaspăt presărată cu pătrunjel tocat fin. Se servește fierbinte pe o farfurie fierbinte acoperit cu o altă farfurie tot fierbinte.

630. Biftec cu ochiuri

6 bucăți mușchi, 6 ouă, 1 lingură unt, sare, piper.

Biftecul preparat așa cum am arătat la rețeta precedentă se așază pe farfuria de servit și peste fiecare bucată de carne se pune un ochi românesc pregătit proaspăt.

631. Biftec la grătar cu ciuperci

6 bucăți mușchi, ½ kg ciuperci, 2–3 cepe, 2 linguri unt, sare, piper.

Se prepară biftecul cum am arătat mai sus. Se servește cu ciuperci preparate astfel: se curăță ciupercile, se spală. Se înăbușă separat ceapa tăiată fin, apoi se adaugă ciupercile tăiate feliuțe. Se dă sare, puțin piper și se lasă să scadă. Ciupercile se așază peste biftec când acesta este gata pentru servit.

632.Antricot la grătar

6 antricoate, sare, piper, 1 lingură unt, cimbru.

Se curăță carnea de pielițe și de tendoane. Se netezește

fiecare bucată bătând-o ușor cu ciocanul de lemn și se frige ca biftecul. În momentul când apar puncte roșii pe suprafața cărnii, friptura este gata. Se așază pe farfuria în care se servește, se dă sare, piper și se pune o bucățică de unt proaspăt pe fiecare friptură. Cine dorește presară cimbru.

633. Fleică la grătar

1 kg carne, sare, piper, cimbru.

Fleica se curăță de toate pieile și se pregătește conform instrucțiunilor generale (v. p. 192).

634. Frigărui din carne de vacă

1 kg carne, sare, piper, cimbru, usturoi, slănină.

Frigăruile se pregătesc fie numai din mușchi de vacă, fie din diferite feluri de carne amestecate: vacă, porc, vițel, berbec, însă numai din carne fragedă. Se taie carnea cuburi de 3–4 cm, se presară cu piper, cimbru și puțin usturoi. Se pregătesc câteva frigări mici din lemn, cam de 25 cm lungime, ascuțite la un capăt se înfig bucățile de carne intercalând între ele și la capete câte o bucățică de slănină – poate fi și afumată. Se frig pe grătarul bine încins, ungându-l cu grăsime când se întorc de pe o parte pe cealaltă. Sarea se dă numai când sunt gata. Se servesc imediat fără să se mai scoată din frigare.

635. Mușchi la frigare

1 mușchi, sare, piper, unt, pătrunjel verde.

Mușchiul se curăță de pielițe și de tendoane, se înfige în frigare și se leagă. Se frige așa cum am arătat la p. 193. Trebuie fript cu atenție. Nu se va întoarce de pe o parte pe cealaltă, decât după ce a prins o pojghiță. În timpul frigerii se unge cu unt. Se scoate de pe frigare, se îndepărtează ațele, se taie felii și se servește cu unt proaspăt și pătrunjel verde tocat fin pe deasupra.

636. Friptură de vacă înăbușită

1 kg carne, sare, piper.

Fripturile înăbușite la cuptor se așază în tavă peste un grătar de lemn, așa fel ca friptura să nu vină în contact cu sosul din tavă.

637. Carne de vacă înăbușită

1 kg carne, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 2–3 cepe, usturoi, sare, piper, 1 pahar vin, 1 lingură bulion.

1.Se alege o bucată de carne mai mare, se curăță de pielițe și de tendoane. Se dă sare și se leagă. Se curăță zarzavatul și se taie fin: morcovi, păstârnac, pătrunjel, țelină, ceapă, puțin usturoi și piper. Se așază carnea într-o cratiță peste un strat de zarzavaturi și grăsime. Se toarnă un pahar de vin și puțin bulion. Se acoperă, dacă este posibil, mai întâi cu o hârtie pergament și apoi cu capacul. Se fierbe pe plită și apoi la cuptor, întorcând bucata de carne când pe o parte, când pe cealaltă.

2.Se așază carnea în cratiță peste un strat de ceapă tăiată peștișori și usturoi și se procedează ca la nr. 1.

Friptura pe zarzavat se servește cu zarzavatul drept garnitură și sosul strecurat. Friptura fără zarzavat se servește cu sosul strecurat și cu diferite alte garnituri ca: fasole, macaroane, piure de cartofi etc. Dacă nu avem vin se poate pregăti numai cu apă, vinul îi dă însă un gust aparte.

Dacă se întâmplă să fie carnea de vacă bătrână, se bate din ajun cu ciocanul de lemn, se unge cu ulei, se dă sare, piper. Carnea tare se poate tăia felii din ajun, se pregătește cum am arătat mai sus, apoi se tăvălesc în făină și se așază în cratiță, se toarnă vin și se frig înăbușit la cuptor. În lipsa de cuptor, se poate înăbuși și pe mașină.

638. Mușchi de vacă în aluat

1 mușchi, aluat franțuzesc, 1 ou.

Se prepară un aluat franțuzesc (v. 850).

Mușchiul rumenit la cuptor iute, fără să fie fript la mijloc, se lasă să se răcească. Se toacă ciuperci mărunt, se prăjesc în unt cu sare și piper.

Se întinde o foaie din aluat ceva mai mare ca lungimea mușchiului. Se așază pe toată suprafața ciupercile, apoi mușchiul la margine. Se rulează foaia. Se îmbracă capetele în cocă. Din coca rămasă se fac diferite garnituri care se aplică pe deasupra. Se unge cu ou și se dă la cuptor iute la început și apoi potrivit

639. Imitație de mușchi în aluat

1 kg carne, 3–4 cepe, sare, piper, 1 lingură pesmet, aluat franțuzesc.

Se trece carnea prin mașină împreună cu 3–4 cepe. Se prăjește și apoi se dă din nou prin mașină. Se adaugă sare, piper, un ou și o lingură de pesmet. Se întinde foaia din aluat franțuzesc. Se acoperă cu un strat de tocătură și se rulează așa cum am arătat la mușchiul în aluat (v. 638). Se rumenește la cuptor. Pentru a-i da un aspect deosebit, se poate așeza la marginea foii un rând de ouă fierte și apoi se rulează. Când mușchiul este tăiat felii, apar la mijloc felii de albuș și gălbenuș, care decorează frumos și sunt gustoase.

640. Mușchi de vacă cu sos de vin

1 mușchi, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, 2 cepe, 1 lingură grăsime, 1 lingură făină, 1 pahar de vin, sare, piper, cimbru.

Se rumenește mușchiul pentru a căpăta o crustă pe toată suprafața. Se așază apoi în tavă peste un strat de zarzavaturi, ceapă tăiată mărunt și grăsime, presărată cu o lingură de făină, sare, piper, o lingură de bulion și un pahar de vin. Se lasă să fiarbă înăbușit, întorcând și stropind mereu friptura. Spre sfârșit se adaugă cimbru. Se servește cu piure de cartofi sau cartofi fierți întregi și serviți cu unt și pătrunjel verde.

641. Mușchi la cuptor, înăbușit

1 mușchi, slănină, usturoi, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 păstârnac, 1 țelină, 2 cepe.

Se împănează mușchiul cu slănină și cu usturoi sau se freacă cu ceapă și usturoi pisat. Se așază în tavă peste un strat de zarzavat tăiat felii (morcov, pătrunjel, păstârnac, țelină, ceapă).

În timpul cât se frige mușchiul, se stropește cu apă sau zeamă de carne. După ce s-a fript, se scoate, se adună grăsimea, se trec zarzavatul și sosul prin sită și se servesc odată cu friptura. Cine dorește poate adăuga o lingură de smântână în sos și puțin vin alb.

642. Mușchi la cuptor cu sos de muștar

1 mușchi, 1 lingură grăsime, muștar, sare, piper.

Se învelește mușchiul (sărat) cu un strat gros de muștar, cam de 1 cm se pune într-o tavă cu grăsime și se dă la cuptorul bine încins. Se unge cu sosul său și se întoarce din când în când.

FRIPTURI DIN CARNE DE VIȚEL

643. Mușchi de vițel

1 mușchi, sare, piper, 1 lingură grăsime.

Se prepară la fel ca mușchiul de vacă.

644. Pulpă de vițel la tavă

1 pulpă de vițel, 4 linguri grăsime, sare, piper.

Se prepară la fel ca pulpa de vițel la cuptor (v. 649) cu deosebirea că se așază în tavă neîmpănată, fără zarzavaturi și numai dată cu sare și piper.

645. Piept de vițel umplut

1 kg piept, ¼ kg carne de vițel, ¼ kg carne de porc, 4 ouă, 50 g slănină afumată, o felie de franzelă muiată, 5–6 cepe, verdeață, sare și piper.

Se prepară o tocătură din carne de vițel și porc, miez de franzelă muiat și stors, ceapă tăiată mărunt și înăbușită, sare, piper, verdeață, bucățele de slănină și ouă. Se sărează pieptul, se umple cu umplutura preparată, se coase și se așază în tavă, se toarnă deasupra grăsimea încinsă. Se dă la cuptor 2–3 ore. Se servește tăiat felii, cu diferite garnituri.

646. Șnițel englezesc

1 kg carne de vițel, 250 g smântână, ½ pahar vin, 2 linguri grăsime, ½ foaie de dafin, sare, piper.

Se taie felii din carnea de vițel, se sărează și se dau prin făină. Se înăbușă în grăsimea înfierbântată, apoi se adaugă o jumătate pahar de vin, ½ foaie dafin, puțin piper, 200 g smântână. Se colorează cu bulion și se dă la cuptor.

647. Pulpă de vițel rulată

1-1½ kg carne de vițel, 5–6 ouă, ½ kg cârnat, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Se ia o bucată de carne de la pulpă, se taie o fâșie lungă de

20–30 cm și tot atât de lată. Se întinde pe masă, se bate, se sărează. Se pregătește o omletă care se întinde pe toată suprafața cărnii.. Pe mijloc se așază o bucată din orice cârnat cu usturoi. Se rulează, se leagă cu sfoară și se dă la cuptor. Se servește caldă cu sosul respectiv sau rece, tăiată în felii. Se poate prepara și din carne de mânzat, porc, berbec tânăr.

648. Rulouri de carne de vițel

1 kg carne, 2 linguri grăsime, 2 cepe, miez de franzelă, 1 ou, 1 lingură Unt, ½ morcov, ½ păstârnac, ½ pătrunjel, usturoi, vin, sare, piper, verdeață.

Se taie carnea felii mai mult pătrate și se bat ca șnițelul. Se umplu cu tocătură din aceeași carne sau din mai multe feluri de carne, la care se adaugă franzelă bine muiată în lapte, verdeață, ceapă înăbușită în multă grăsime. Tot acest amestec se trece prin mașina de carne de două ori. Se mai adaugă un ou, puțin unt proaspăt, sare, piper. Feliile de carne se umplu cu această tocătură, se leagă și se așază în cratiță peste un strat de zarzavat ras, o ceapă și puțin usturoi. Se toarnă deasupra grăsime și puțină apă și se dă la cuptor. Se stinge cu un păhărel de vin, imediat ce a început să se rumenească. Se mai lasă să se pătrundă și se servesc cu zarzavatul trecut prin sită, alături de piure de cartofi.

Se poate pregăti din carne de mânzat, vițel, berbec, porc sau piept de pasăre.

649. Pulpă de vițel la cuptor

1 capac (o pulpă) de vițel, 100 g slănină afumată, 2 căpățâni usturoi, 4 linguri grăsime, ceapă, boabe de piper, sare, ½ pahar vin alb.

Cea mai fragedă și mai gustoasă parte din pulpă este capacul; fricandoul se prezintă mai frumos, dar nu este atât de fraged. Capacul se curăță de vinele groase din mijloc, se sărează și se împănează cu slănină afumată și cu usturoi. Se lasă să stea ½ oră, apoi se rulează și se leagă cu sfoară.

Se așază în tavă, se toarnă deasupra grăsimea bine încinsă, se dă la cuptor potrivit, se adaugă apoi vinul și puțină apă sau zeamă de carne și boabe de piper. Se stropește din când în când cu apă rece; când este aproape gata, se stropește numai cu grăsime din sosul fripturii. Bine friptă și bine rumenită, se taie

felii și se servește cu diferite garnituri. Sosul se separă de grăsime și se leagă cu un praf de făină, mai dă un clocot și se strecoară. Se servește în sosieră.

Pulpa se mai poate împăna numai cu usturoi și se poate prepara fără vin.

650. Șnițel vienez

1 kg carne de vițel, 2 linguri grăsime, sare, 1 ou, făină, pesmet.

Se taie carnea în curmezișul fibrelor, în bucăți potrivit de mari, nici prea groase, nici prea subțiri. Se bat cu ciocanul de lemn. Nu se bat prea tare spre a nu se distruge fibrele. Dacă vițelul este tânăr, se poate bate carnea cu lama cuțitului. Șnițelul se prepară în momentul când trebuie servit la masă. Se dă sare, se trec bucățile prin făină, apoi prin ou bătut, prin pesmet amestecat cu puțină făină și fără să se bată cu palma ci numai scuturat, se mai trece încă odată prin ou și imediat se prăjește în grăsime foarte bine încinsă. După 2–3 minute se dă la foc slab spre a se frige înăbușit, păstrându-și astfel o culoare frumoasă. Se mai întărește puțin focul când se întorc feliile pe cealaltă parte, și din nou se domolește. Șnițelul se poate prepara și trecându-l numai o singură dată prin ou, este mult mai gustos însă trecut de două ori. Șnițelul trebuie să aibă culoare aurie și crusta tare. Se servește cu o felie de lămâie peste fiecare bucată, cu garnitură de piure de cartofi, unt și pătrunjel verde tocat, cu diferite soteuri de legume sau cartofi fierți întregi opăriți cu unt și verdeață.

651. Șnițel natur

1 kg carne, 2 linguri grăsime, unt, pătrunjel verde, sare, piper.

Se taie carnea de vițel ceva mai groasă. Se dă sare și puțin piper, se trece prin făină și se prăjește la fel ca șnițelul vienez. Se lasă să se prăjească complet o parte și apoi se întoarce, prăjind complet și a doua parte, fără să se mai revină. Se servește imediat cu puțin unt pe deasupra fiecărei bucăți și pătrunjel verde tocat fin. Se servește fierbinte cu aceleași garnituri ca și șnițelul vienez.

652. Cotlete de vițel pane

7–8 cotlete, 2 linguri grăsime, 1 ou, făină, pesmet, sare.

Fiecare cotlet se taie și se desface. Se curăță de tendoane. Se taie capetele costițelor pentru a le da o formă frumoasă și egală. Dacă este necesar se bate fiecare cu ciocanul de lemn.

Se dă sare și piper și se prepară la fel ca șnițelul vienez

653. Cotlete de vițel natur

7–8 cotlete, 2 linguri grăsime, unt, pătrunjel verde, sare.

Se prepară la fel ca șnițelul natur.

654. Cotlete la grătar

7–8 cotlete, unt, sare, piper.

Se prepară la fel ca biftecul (v. 629)

655. Momițe de vițel pane

1 kg momițe, 2 linguri grăsime, 1 ou, făină, pesmet, sare.

Se spală bine momițele, se țin chiar în apă rece ca să nu rămână sânge închegat pe ele. Pentru a le da o consistență se opăresc un minut în apă clocotită și apoi se trec în apă rece. Se lasă să se răcească, se sărează și se prepară la fel ca șnițelul vienez (v. 650).

656. Inimă de vițel umplută

1 inimă mai mare, 4–5 cepe, usturoi, 150 g cârnat, 2 linguri grăsime, verdeață, 1 ou, miez de franzelă, 50 g șuncă afumată.

Se curăță inima de pielițe, de grăsime și de tendoane și se scobește la mijloc fără să se atingă pereții. Se umple cu următoarea compoziție: se înăbușă ceapă și usturoi, se adaugă apoi carnea care a fost scoasă din inimă, puțină carne din cârnat, sare, piper, verdeață tăiată fin. Se lasă totul să se înăbușe înfundat la foc moale; când este gata și după ce s-a răcit se amestecă cu un ou crud, miez de franzelă muiat în lapte și câteva pătrățele de șuncă afumată.

Se umple inima, apoi se prăjește pe toate părțile și se stinge cu zeamă de carne sau apă. Se lasă să fiarbă acoperită la foc domol timp de două ore. Se servește cu cartofi zdrobiți.

FRIPTURI DIN CARNE DE BERBEC

657. Marinarea cărnii de berbec

1 pulpă de berbec, 3–4 cepe, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, 1 țelină, ½ litru oțet, sare, boabe de piper.

Dacă berbecul nu este foarte tânăr, carnea de berbec este tare, și are un miros neplăcut. Pentru a-i scoate mirosul se scufundă carnea într-un vas cu apă fierbinte și puțin oțet, iar dacă berbecul este bătrân, carnea se pune la marinat 4–5 zile.

Marinarea se face astfel: se fierb 3–4 cepe, sare, morcov, păstârnac, țelină, pătrunjel, tăiate felii și când sunt aproape fierte se adaugă ½ litru de oțet de vin, piper și sare. Se mai lasă să fiarbă și se dă la rece. Se curăță pulpa de pielițe și de grăsimea care îi dau un gust neplăcut, se așază într-un vas smălțuit și se toarnă deasupra marinata astfel încât să fie bine acoperită și se lasă 4–5 zile. Carnea de berbec nu se pregătește în niciun caz decât după 3–4 zile de la tăiere. În acest timp se ține la gheață. Cea mai fragedă și cea mai gustoasă carne este aceea de berbec de Dobrogea și de batal.

658. Pulpă de berbec la tavă (jigou)

1 pulpă de berbec, usturoi, slănină, 3–4 cepe, 1 pahar vin.

Se curăță pulpa de pielițe și de grăsime. Se împănează cu usturoi și slănină sau numai cu usturoi. Se dă sare și piper și se așază în tavă cu grăsime peste un strat de ceapă și usturoi tăiate mărunt. Se poate prepara și fără ceapă și usturoi. Se dă la cuptor și când începe să se rumenească, se adaugă un pahar de vin și se stropește cu apă rece și cu sosul ce și-a lăsat. Se întoarce pe toate părțile, stropindu-se mereu. Cuptorul trebuie să fie la început mai fierbinte pentru a prinde carnea pojghiță la suprafață, apoi potrivit. Durata frigerii depinde de grosimea pulpei. La sfârșit, când este gata, se degresează, se strecoară sosul, se taie carnea felii și se servește cu garnitură de fasole boabe (fierte cu ceapă și grăsime).

659. Pulpă de berbec înăbușită

1 pulpă de berbec, 2 linguri grăsime, 2–3 cepe, usturoi, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 țelină, 1 pătrunjel, sare, piper, cimbru, 1 pahar de vin, 2–3 pahare zeamă de carne.

Se pregătește pulpa cum am arătat la pulpa de berbec la tavă. Se așază în cratiță peste un strat de zarzavat tăiat felii: ceapă, usturoi, morcovi, păstârnac, pătrunjel, sare, piper, cimbru, untură, un vârf foaie de dafin. Se toarnă deasupra un pahar mare de vin și 2–3 pahare zeamă de oase sau apă. Se acoperă și se dă la cuptor să se coacă înăbușit în aburul provenit din fierberea zarzavatului cu vinul și cu restul de ingrediente care dau o aromă specială fripturii. Focul trebuie să fie domol și egal. Nu trebuie să se formeze crusta la începutul frigerii, deoarece este necesar ca aburul format să pătrundă în interiorul pulpei pentru aromarea fripturii. În timpul frigerii se întoarce carnea și se stropește. După ce friptura este gata, se trec prin sită toate zarzavaturile împreună cu sosul. Se adună grăsimea și carnea se servește tăiată felii cu garnitură de fasole uscată, sau piure de cartofi și sosul respectiv.

660. Cotlete de berbec la grătar I

7–8 cotlete, sare, piper, cimbru.

Se curăță cotletele de piele, se presară puțin cimbru și piper și se frig așa cum am arătat la p. 192. Sarea se dă numai când sunt gata. Se servesc fie cu fasole boabe, fie cu piure de cartofi sau soteuri de legume.

661. Cotlete de berbec pane

7–8 cotlete, 1 ou, făină, pesmet, 2 linguri grăsime.

Se prepară la fel ca șnițelul vienez (v. 650).

662. Cotlete de berbec la tigaie

7–8 cotlete, 2 linguri grăsime, sare, piper, cimbru.

Se curăță cotletele de pielițe, se scoate pielea din lungul osului, se bat puțin, se dă sare, piper și cimbru și se frig în grăsime încinsă.

663. Frigărui de berbec

1 kg carne, sare, piper, 100 g slănină.

Se taie carnea bucăți și se înfig în frigărui apoi se frig conform instrucțiunilor generale.

664. Fudulii de berbec la grătar

1 kg fudulii, 50 g unt, sare.

Se taie fuduliile la mijloc, se curăță de pielițe, se crestează și se frig la grătar. Sarea se dă numai când sunt gata fripte.

665. Mușchi de berbec la grătar

1 kg mușchi, unt, sare, pătrunjel verde.

Se prepară la fel ca mușchiul de vacă (v. 629).

666. Cotlete de berbec la grătar II

7–8 cotlete, sare, piper, cimbru.

Se curăță cotletele de pielițe, se ung cu ulei și se lasă până a doua zi. Se frig pe grătarul bine încins conform instrucțiunilor generale (v. p. 192).

667. Pulpă de berbec rulată

1½ kg carne, 5–6 ouă, ½ kg cârnat, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Vezi 647 pulpă de vițel rulată.

FRIPTURI DIN CARNE DE MIEL

668. Miel la cuptor

1 pulpă de miel, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Partea cea mai bună pentru friptură este pulpa din spate. Se spală, se dă sare și se așază în tava cu grăsime. Se dă la cuptor la foc potrivit și se unge din timp în timp. Spre sfârșitul frigerii se întărește focul și nu se mai stropește. Friptura trebuie să aibă o coajă tare, să fie bine rumenită, bine friptă, fără să fie uscată. Când este gata se scoate din tavă, se scurge grăsimea, se toarnă în tavă o lingură de apă amestecată cu un vârf de cuțit de făină. Se mai dă 2–3 clocote și se servește sosul în sosieră. Ca garnitură se servește piure, de cartofi sau salată verde. Se mai poate servi cu cartofi tăiați bucăți care se înăbușă în tavă împreună cu friptura, dar care se pun în tavă numai cu o jumătate de oră înainte de masă. Nu se pun odată cu friptura fiindcă s-ar usca prea tare.

669. Miel la grătar

1 kg carne, sare, piper, cimbru.

Se taie bucăți mai groase din pulpă și se frig la grătar (v. p. 192).

670. Miel la frigare

1 kg carne, sare piper.

Se poate frige în bucăți mai mari sau mai mici (v. p. frigărui).

671. Frigărui din măruntaie de miel

1 kg măruntaie, sare, piper, cimbru.

Inimă, ficat, rinichi, se taie bucățele, se înfig în frigărui și se frige (v. 634).

672. Cotlete de miel pane

1 kg cotlete, 1–2 ouă, făină, pesmet, 2 linguri grăsime, sare.

Se desprind coastele de șira spinării, lăsând mușchiul legat de coaste. Se despart cotletele una câte una. La fiecare cotlet se dezlipește carnea de pe coaste, începând cu partea dinspre burtă, de la cartilaj. Se trage pielița spre mușchi, strângându-se astfel toată carnea lângă mușchi, iar coasta rămâne descărnată. Se dă sare. Se ia fiecare bucată și se dă prin făină, ou și pesmet și iar prin ou. Se prăjesc în grăsimea bine încinsă și se servesc fierbinți cu diferite garnituri, dar mai ales cu salată verde.

673. Șnițel din carne de miel

1 kg carne, 1–2 ouă, făină, pesmet, sare, 2 linguri grăsime.

Șnițelul de miel se prepară din miel ceva mai mare, nu din miel de lapte. Se taie felii din pulpa de miel și se procedează ca la șnițelul vienez (v. 650).

674. Frigărui asortate

1 kg carne, 100 g slănină, sare, piper, cimbru.

Se prepară din carne de vacă, berbec, porc. Se taie carnea în bucăți în formă de cuburi de 4–5 cm. Se înfig în frigare, intercalându-se între ele și bucățele de slănină. Se frig conform instrucțiunilor generale de la pag. 193. Se pot intercala bucăți de ficat sau rinichi.

FRIPTURI DIN CARNE DE PORC

675. Mușchi de porc și fleică la grătar

1 kg mușchi, sare, piper.

Se prepară la fel ca mușchiul și fleica de vacă (v. 633 și p. 192).

676. Mușchiuleț de porc la grătar

1 kg mușchiuleț, sare, piper.

Se prepară la fel ca mușchiul de vacă (v. 629).

677. Frigărui

1 kg carne, 100 g slănină, sare, piper.

Se prepară la fel ca frigăruile de vacă (v. 634)

678. Cotlete de purcel la grătar

1 kg cotlete, sare, piper.

Se aleg cotlete mai groase, se scoate grăsimea dacă este prea multă, se taie capelele coastelor dacă sunt prea lungi și se frig pe grătarul bine încins (v. p. 192).

679. Pulpă de porc la cuptor

1 pulpă, sare, piper, 2 linguri grăsime.

Se spală pulpa, se dă sare și puțin piper și se așază în tavă cu puțină grăsime. Se pune la cuptor potrivit. Se unge mereu cu apă rece și se adaugă apă rece și în tavă. Mai târziu se unge cu zeama scursă în tavă. Friptura de porc trebuie să fie bine friptă, mai mult decât alte fripturi, însă nu uscată. Se servește cu diferite legume și mai ales cu varză acră călită. Sosul se servește după ce s-a luat grăsimea.

680.Cotlete de porc la tavă

1 kg cotlete, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Se așază în tavă bucata întreagă de cotlet și se frige la fel ca și pulpa. Se taie felii numai când se dă la masă și se servește la fel ca și pulpa de porc la cuptor.

681.Cotlete de porc înăbușite

1 kg cotlete, 4–5 cepe, usturoi, 2 linguri grăsime, 1 pahar vin,

zeamă de oase, sare, piper.

Se așază într-o cratiță bucata întreagă de cotlet peste câteva cepe tăiate felii și usturoi. Se dă sare și piper, se toarnă zeamă de oase și un pahar de vin. Se acoperă bine astfel încât să fie bine înfundat și se fierbe în abur, pe plită sau la cuptor (de preferat la cuptor) la foc potrivit. Se servește cu cartofi fierți și salată de varză roșie, sau numai cu varză călită. Se poate servi cu sosul strecurat sau nestrecurat.

682.Cotlete de porc pane

1 kg cotlete, 1–2 ouă, făină, pesmet, 2 linguri grăsime, sare.

Se prepară ca șnițelul vienez (v. 650).

683.Cotlete de porc cu sos picant

1 kg carne, 2–3 cepe, 2 linguri grăsime, 1 lingură făină, 1 pahar vin, zeamă de oase, 1 lingură muștar, 2–3 castraveciori, sare, piper.

Se pune carnea la marinat cu 2–3 zile mai înainte (v. Marinarea p. 237). Se prepară sosul astfel: se înăbușă ceapa cu o lingură de făină. Se stinge înainte de a se colora cu un pahar de vin și dacă este posibil și cu câteva polonice de zeamă de oase. Se lasă să fiarbă bine și se amestecă cu o lingură de muștar și castraveciori în oțet tăiați cât se poate de fin. În apropiere de ora mesei, se prăjesc cotletele în tigaie și se rumenesc bine fără să se usuce, se așază în farfuria de servit fierbinte și se toarnă deasupra sosul.

684. Pulpă rulată

1½ kg carne, 5–6 ouă, ½ kg cârnat, 2 linguri grăsime, sare, piper.

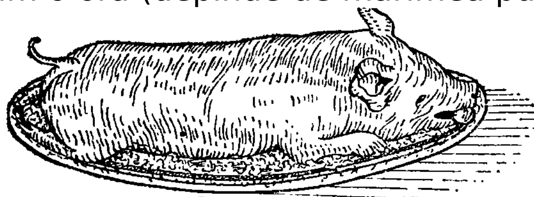
Se prepară la fel ca pulpa de vițel rulată (v. 647).

685. Purcel la cuptor

1 purcel, 2 linguri grăsime, ulei, rom.

Se curăță purcelul, se spală și se dă sare. Se așază în tavă pe bețișoare de lemn. Ca să-și păstreze forma și să se frigă bine și pe dinăuntru, se introduce în purcel o sticlă goală, curată, se toarnă pe deasupra purcelului grăsimea încinsă și se dă la cuptor care la început trebuie să fie potrivit de încins. Nu se

bagă niciodată purcelul la un cuptor încins de la început, pentru că i se bășică pielea și apoi plesnește. Se lasă să se frigă la cuptor potrivit cam o oră (depinde de mărimea purcelului).



În tot acest timp se unge des cu un amestec de ulei și rom în părți egale. După ce purcelul a fost bine pătruns, se frige la foc iute, fără să se mai ungă, pentru ca astfel cojița să se întărească, să se frăgezească și să prindă o culoare rumenă, caramelizată. Se lasă astfel până ce se termină frigerea.

FRIPTURI DIN CARNE DE PASĂRE

Orice friptură de pasăre este bună numai dacă este fragedă. Se obține această frăgezime numai dacă imediat după tăiere pasărea este ținută cu pene cu tot în apă rece 5–6 ore, sau chiar mai mult, dacă pasărea este bătrână. Curcanul se ține în apă rece de seara până dimineața. Curcanul se frăgezește mult dacă i se toarnă pe gât 1–2 linguri de alcool cu o oră înainte de tăiere.

686. Pui la frigare

1 pui, unt, sare, usturoi.

Puii se curăță, se sărează și se înfig în frigare, legând capetele cu sfoară. Se frig așa cum s-a arătat la p. 193. Puii trebuie să fie bine pătrunși, dar mustoși. Înainte de a fi serviți, fierbinți încă, se tăvălesc în zeamă de usturoi pisat și amestecat cu apă (mujdei de usturoi).

687. Pui la cuptor

1 pui, 1 kg cartofi, 2 linguri grăsime, sare.

Se prepară în apropiere de ora mesei. Se așază puii peste un strat de cartofi tăiați bucăți mari. Dacă puii sunt mici, se frig odată cu cartofii, dacă sunt mai mari, se rumenesc mai înainte și apoi se așază cartofii în tavă și peste ei, puii. Se potrivește astfel ca nici puiul, nici cartofii să nu se treacă din fript. Se ung din când în când cu grăsimea din tavă; când sunt aproape fripți, nu se mai ung pentru ca puiul să prindă coajă.

688. Pui pane

1 pui, 1–2 ouă, făină, pesmet, sare.

Puii tăiați în sferturi sau jumătăți se trec în făină, ou, pesmet și din nou în ou, se rumenesc în grăsime amestecată cu ulei bine încins și se servesc fierbinți cu garnitură de legume.

689. Pui umplut

1 pui, 300 g carne de vițel, porc sau numai ficat, 3–4 cepe, 100 g unt, miez de franzelă, sare, piper, usturoi, verdeață, 3–4 ciuperci.

Se prepară umplutura din ficat de vițel sau de porc sau chiar numai din carne de vițel sau de porc. Se taie ceapa, se înăbușă în unt, se adaugă ficatul sau carnea tăiată bucățele. Se lasă să fiarbă înăbușit, picurându-se apă sau zeamă de carne. Se trece de două ori prin mașina de carne împreună cu miez de franzelă muiat în lapte și bine stors. Se amestecă apoi cu piper, puțin usturoi, verdeață și dacă este posibil și cu câteva ciuperci fin tăiate și rumenite. Se umple puiul, se coase, se așază în cratiță cu grăsime, se toarnă 1 pahar de zeamă de carne sau apă și se înăbușă acoperit la cuptor.

690. Pui la tigaie

1 pui, 2 linguri grăsime, sare.

Se taie puii bucăți, se dă sare și se pun în tigaie peste untura cât mai fierbinte, iar imediat după ce s-a format crusta pe ambele părți, se încetinește focul.

691. Piept de găină umplut

1 piept de găină, 1 ficat, 1 pipotă, 1 ou, unt, sare, piper, grăsime, miez de franzelă muiat în lapte.

Se taie pieptul de găină în felii și apoi se prepară umplutura astfel: ficatul, pipota, miez de franzelă muiat în lapte și bine stors, resturile de la piept se trec prin mașina de tocat carne. Se amestecă cu ou și cu o bucățică mică de unt, sare, piper. Fiecare felie de piept se umple cu această umplutură, se rulează, se leagă. Într-un vas se pune multă grăsime (așa ca la gogoși), se scufundă aceste rulouri în grăsimea bine încinsă, după ce mai întâi au fost tăvălite prin ou și pesmet. Se

rumenesc și se servesc fierbinți.

692. Piept de găină pane

Piept de găină, 1 ou, făină, pesmet, sare, 2 linguri grăsime.

Se desprinde carnea de pe os, se taie în felii. Se tăvălește fiecare bucată în făină, ou, pesmet și iarăși în ou și se frige în grăsime încinsă. Se pot prepara pane și pulpele de găină dacă este tânără.

693. Curcan fript

1 curcan, 2 linguri grăsime, sare.

Curcanul trebuie să fie tânăr și gras. Pentru frăgezirea cărnii, cu o oră înainte de a fi tăiat, i se toarnă pe gât 1–2 linguri alcool, iar imediat după tăiere, se ține în apă rece, cu pene cu tot, de seara până dimineața. Aceste două procedee sunt fără greș în rezultatele ce se obțin. Un curcan tăiat și de care nu se știe dacă este tânăr sau bătrân, se învelește în foi de varză acră înainte de a se așeza în tavă.

Varza se scoate când curcanul este aproape gata fript. Apoi se mai ține curcanul încă la cuptor până ce se rumenește, fără să fie stropit, pentru ca să-și formeze o crustă pe deasupra.

În cazul când nu se învelește în foi de varză acră, se unge des cu apă rece, ulei și rom în timpul frigerii. Spre sfârșit, nu se mai unge, pentru ca să se formeze crusta.

Înainte de a-l pune la fript, curcanul se sărează și se unge cu grăsime atât pe dinăuntru cât și pe dinafară.

Se poate servi cald sau rece cu diferite garnituri sau varză acră călită.

694. Gușă de curcan umplută

300 g carne de vițel, porc sau numai ficat, 3–4 cepe, 100 g unt, miez de franzelă muiat în lapte, 3–4 ciuperci, sare, piper, verdeață.

Se prepară umplutura la fel ca la pui umplut (v. 689) și după gust se pot adăuga și câteva stafide, în acest caz însă, nu se mai pune usturoi.

695. Rață la cuptor

1 rață, 2 linguri grăsime, sare.

Se prepară la fel ca puiul la cuptor (v. 687).

696. Boboc de rață pe varză

1 boboc, 1–2 verze, 2–3 linguri grăsime, sare, piper, roșii.

Rața trebuie să fie grasă și tânără, pentru ca să fie fragedă. Se poate prepara fie cu varză dulce, fie cu varză acră. Varza dulce se acrește adăugând borș sau roșii. Varza acră se desărează spălând-o în apă rece. Bobocul curățat se opărește cu grăsime încinsă și se dă foarte puțin la cuptor. Varza tăiată mărunt se călește puțin în grăsimea încinsă și se așază în tavă un rând de roșii la fund și apoi varza. Deasupra se așază rața și se dă apoi la cuptor, având grijă să se stropească din când în când cu apă rece și unt. Se lasă la cuptor până când rața este bine pătrunsă și varza este bine fiartă.

697. Gâscă la cuptor

1 boboc de gâscă, 2–3 linguri grăsime, sare, piper.

Se prepară la fel ca puiul la cuptor (v. 687).

698. Boboc de gâscă pe varză

1 boboc de gâscă, 1–3 verze, 2–3 linguri grăsime, sare, piper.

Se prepară la fel ca bobocul de rață pe varză.

699. Gât de gâscă umplut

1 gât de gâscă, 300 g carne de vițel, porc sau ficat, 3–4 cepe, 100 g unt, miez de franzelă muiat în lapte, 3–4 ciuperci, sare, piper, usturoi, verdeață.

Se scoate pielea de la cap până lângă piept. Se pregătește umplutura ca la puiul umplut (v. 689). Se umple gâtul, se cos ambele capete, se așază în tava cu grăsime și se dă la cuptor

700. Rață umplută

1 rață, 1½ ceșcuță orez, 1 lingură unt, usturoi, sare, piper.

Se curăță rața ca pentru mâncare. Se prepară umplutura astfel: ficatul, pipota și inima se taie în bucăți, se înăbușă în unt, apoi se adaugă orezul și puțină apă. Se dă numai o undă și se adaugă piperul și sarea necesară. Se umple rața până sus și gușa, se coase peste tot și se rumenește pe ambele părți, într-o cratiță cu capac. Se prepară un sos ostropel cu usturoi mult. Se

toarnă peste rață, se mai dau câteva clocote și apoi se fierbe la cuptor cu grijă, întorcând rața când pe o parte, când pe cealaltă.

701. Ficat de gâscă la cuptor

1 kg ficat, 2–3 linguri grăsime, sare.

Este bine ca ficatul de gâscă să se țină câteva ore în lapte înainte de a fi preparat. Se așază apoi cratița cu untură de gâscă sau unt, se acoperă cratița și se dă la cuptor să se coacă înfundat, stropindu-l din când în când cu sosul din cratiță. Se dă sare numai când este gata, cam după 30–40 minute.

702. Ficat de gâscă cu sos de vin

1 kg ficat, 2–3 linguri grăsime, 3–4 roșii, 1 pahar vin, sare, piper.

Se așază ficatul în cratiță cu grăsime de gâscă sau cu unt, se adaugă câteva roșii, vin, piper, ½ foaie de dafin (facultativ) și se dă la cuptor. Sarea se adaugă după 20 minute, iar peste 30–40 minute, ficatul este gata.

703. Ficat de gâscă prăjit

1 kg ficat, 2 linguri grăsime, sare.

Se dă ficatul prin făină și se prăjește în grăsime bine încinsă, cu grijă să nu se treacă din prăjit. Ficatul trebuie să mustească. Se dă sare numai când este gata.

704. Ficat de gâscă la grătar

1 kg ficat, sare, puțin unt.

Se taie felii groase de 2 cm din ficat și se frige la fel ca biftecul (v. 629). Se dă sare numai când este gata. Se încearcă cu furculița pentru ca să se știe dacă este gata: când nu mai lasă sânge, ficatul se poate servi.

705. Porumbeii

2–3 porumbei.

Carnea de porumbel este o carne tare și se pregătește la fel cu carnea de găină, pilaf, ciulama.

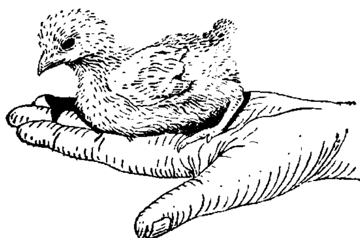
Mai înainte de a le crește penele, puii de porumbel au carnea fragedă și se pregătesc la fel ca puiul de găină (v. 687–690).

706. Bibilicele

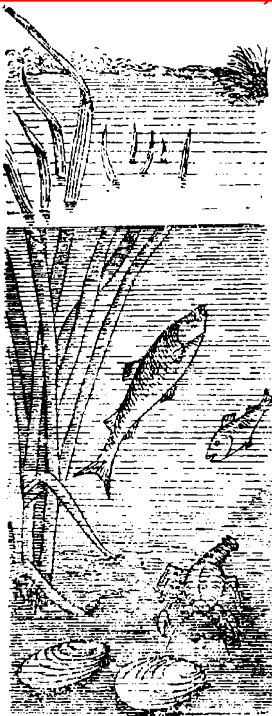
1 bibilică.

Se marinează și se prepară la cuptor, cu sos de ciulama sau cu sos de smântână întocmai ca mâncarea și friptura de căprioară (v. 787).

Se pot pregăti și nemarinate, dar sunt mai gustoase și mai fragede când carnea este marinată.

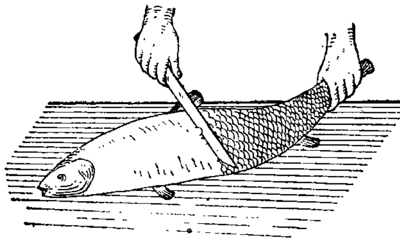


PREPARATE PIN PEȘTE



Ar trebui ca peștele să se vândă numai viu, atât este de important în alimentație gradul de prospețime al acestui aliment. Se cunoaște dacă este proaspăt când are urechile roșii, carnea tare pe burtă și ochii foarte limpezi și sticloși. Imediat ce ochii s-au tulburat sau sunt scufundați în orbite, iar urechile sunt vinete, peștele nu mai este proaspăt și este periculos să mai fie consumat.

Curățirea peștelui



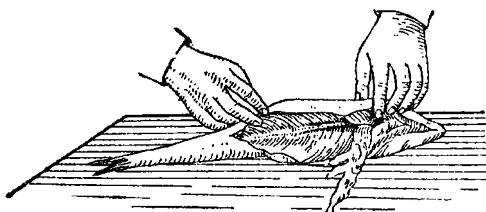
Ca să se curețe mai ușor, se crestează cu vârful cuțitului de-a lungul peștelui pe burtă și pe spate. Apoi, începând de la cap spre coadă, se curăță solzii în sens invers, câte o mică bucată, astfel încât să nu fie prea mare bucata dinaintea cuțitului. Se curăță cu dosul cuțitului.

Apoi se deschid capacele care acoperă urechile (bronchiile), se vâră degetul sub urechi, se prinde urechea și se trage afară. Se va observa ca degetul să pătrundă în partea dinspre trup, ca să nu se înțepe cine lucrează.

Spintecarea

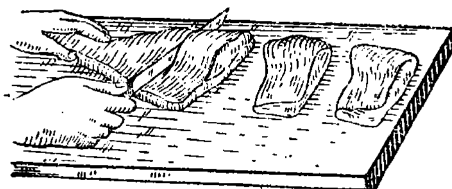
Spintecarea se face cu grijă ca să nu se spargă fierea. Se așază peștele cu burta în sus. Cu un cuțit cu vârf ascuțit și subțire se despică peștele pe burtă în sus, ținând cuțitul cu lama spre intestine, spre a nu se atinge fierea. Se vâră degetul arătător cât mai lipit de pereții pântecului, se desprind intestinele, și se trag afară cu băgare de seamă, să nu se spargă fierea. Niciodată nu se bagă mâna toată.

La crap, lin și caras, se mai găsește în gât, spre ceafă, un os triunghiular care lasă un gust amar și care trebuie scos. După aceea peștele se spală foarte bine, astfel încât să se elimine tot sângele, care dacă ar rămâne înăuntru, ar înnegri peștele la fiert. La cegă, se scoate cu o furculiță un cartilaj lung, care se află în șira spinării. Se înfige vârful furculiței la ceafă și se trage cartilajul în sus.



Împărțirea

Dacă se frige, peștele mai mic se pune întreg. Dacă este mai mare se împarte în bucăți. Niciodată capul și coada nu se frig, mai ales la crap. Din aceste bucăți se prepară o ciorbă sau un borș.



Reguli de observat:

Peștele nu se taie decât în momentul când se prepară.

Înainte de a-l prepara se ține cu sare o jumătate de oră. Dacă se ține mai mult decât o jumătate de oră, se înroșește.

Nu se ține mai mult timp tăiat în bucăți, fiindcă se alterează foarte ușor, mai ales pe timp călduros și pe timp furtunos. Nu se consumă pește pe timp furtunos, deoarece una din substanțele albuminoide din pește este foarte ușor supusă alterării pe acest timp.

Peștele se păstrează totdeauna la gheață și totdeauna acoperit cu o cârpă udă, până în momentul când se prepară.

Peștele congelat își pierde din gust.

Peștele se pune la fiert numai în apă clocotită cu sare și puțin oțet, trăgând vasul pe marginea mașinii. Se fierbe într-o cantitate cât mai mare de apă, ca să-l acopere bine. Se pune la fiert cu puțin înainte de masă, deoarece peștele fierbe foarte repede. Pentru fierberea peștelui se întrebuințează un vas special, de formă lungă, prevăzut în interior cu un grătar, care este susținut de marginea vasului. Se pune peștele pe acest grătar, se fierbe și se scoate întreg cu grătarul pe care este așezat.

Dacă se servește rasol rece, se lasă să se răcească în zeama lui.

Peștele slab este mai digestibil.

Peștele gras nu se prepară cu maioneză.

Înainte de a pune peștele la fiert, se crestează puțin pielea, ca să nu plesnească la fiert.

Peștele nu se prăjește în grăsime, ci numai în ulei. În grăsime se moaie, în ulei însă capătă o coajă rumenă și frumoasă.

Bucățile nu se tăvălesc toate odată în făină, ci pe măsură ce s-au tăvălit se pun imediat la prăjit, altfel se face o cocă care se lipește de tigaie.

Dacă peștele este mare, se crestează când se pune la grătar. Crapul se despică în două, în lungimea burții și ca să stea desfăcut, se fixează cele două părți cu bețișoare înfipte transversal, și care se scot numai după ce crapul s-a fript.

Peștișorii mai mici se înșiră pe o nuia ca să se frigă toți odată, atunci când se frig pe jar.

Scrumbiile se pun la grătar învelite în hârtie unsă, după ce li s-a pus și în burtă unt amestecat cu zeamă de lămâie și verdeață.

Peștele este un aliment ușor de digerat dacă se consumă

foarte proaspăt și dacă prepararea lui nu este prea complicată.

Cu cât este mai simplu preparat, cu atât peștele își păstrează gustul și savoarea lui specială.

Cele mai simple preparate din pește sunt: rasolul și peștele fript la grătar.

Peștele fript la grătar nu se întoarce decât o singură dată de pe o parte pe cealaltă.

Orice pește se poate prepara rasol, prăjit sau la grătar. Sosurile cele mai simple cu care se poate servi peștele se prepară astfel:

Pește cald: unt cald amestecat cu zeamă de lămâie și pătrunjel verde tocat mărunt.

Pește rece: ulei amestecat cu zeamă de lămâie, pătrunjel verde tocat, la care se mai poate adăuga muștar, castraveciori tocați fin și orice alt condiment ca piper, tarhon etc.

CRAPUL

Crapul de apă curgătoare este superior celui de baltă care are un miros de mâl. Cel mai bun este crapul mare, care trece de 3 kg. Crapul se poate pregăti în diferite feluri.

707. Ghiveci de crap

1 crap mare de circa 2 kg, 400 g cartofi, 250 g fasole verde, 1 vânătă, 1 conopidă, ½ varză mică, 2 dovlecei, 2–3 ardei grași, ½ morcov, ½ păstârnac, ½ pătrunjel, ½ kg roșii, 4–5 cepe, ¼ kg mazăre, 1 pahar ulei, piper, verdeață.

Se prepară un ghiveci din toate legumele (v. 129). Peștele se așază deasupra legumelor când acestea sunt aproape fierte. Se mai adaugă ulei și se dă la cuptor să scadă.

708. Crap pe varză

1½–2 kg pește, 1–2 verze, 1 pahar ulei, ½ kg roșii, 2–3 ardei grași, piper boabe, sare.

Se călește varza, dacă este dulce se adaugă roșii și puțină apă și când este aproape gata, se așază în tavă, iar pe deasupra se pune crapul crestat pe spate. Se adaugă ulei, puțin vin și piper, foaie de dafin. Se dă la cuptor, având grijă să se întoarcă crapul și pe o parte și pe cealaltă.

709. Saramură de crap

1½ kg pește, sare.

Se frige peștele la grătar, se toarnă o saramură și se lasă să stea 2–3 ore în saramură. Se servește cu mămăliguță.

710. Crap la cuptor cu usturoi

1½ kg pește, 1 lămâie, 1 pahar ulei, usturoi, piper, sare, ½ kg roșii, 3–4 linguri de vin.

Peștele curățat se lasă ½ oră cu sare, se crestează și în crestături se pun boabe de piper, usturoi, felii de lămâie, cimbru. Se toarnă pe deasupra ulei, vara se pun roșii, iarna bulion. Se dă la cuptor. Când este aproape gata, se picură puțin vin.

711. Crap la proțap (în cuptor)

1½ kg pește, usturoi, 1 pahar vin, 1 pahar ulei, sare, piper, boia.

Se despică crapul și se fixează pe bețișoare. Se pune la tavă nesărat, cu ulei foarte mult și multă boia de ardei dulce. Se dă la cuptor și când începe să sfârâie, se pune pe deasupra mult pătrunjel tocat fin, usturoi tăiat felioare și care a fost ținut din ajun în vin alb și piper. După ce s-a fript pe trei sferturi, se dă sare. Sarea dată în acest moment face ca peștele să devină pufos. Se stropește cu vinul alb în care a fost ținut usturoiul și se servește cu sosul lui, imediat ce este gata.

712.Borș de crap

l½ kg pește, 1l borș, zarzavat de supă, 50 g orez, leuștean, sare.

Vezi p. 496.

713.Plachie de crap

1½ kg pește, 10 cepe, 1 pahar ulei, 6 roșii sau 3 linguri bulion, 1 pahar vin, piper, sare, foaie de dafin, verdeață.

Peștele curățat se taie bucăți și se lasă să stea cu sare o jumătate de oră. Ceapa tăiată felii foarte subțiri se înăbușă cu ulei și cu roșiile felii sau cu bulion cu sare, piper și apoi se adaugă bucățile de pește, care au stat cu sare. Se dă la cuptor și când peștele este pătruns, se pune vinul, foaia de dafin și se

mai lasă puțin la cuptor.

Se servește rece cu pătrunjel verde tocat și zeamă de lămâie.

Observație: Ceapa trebuie înăbușită până ce se topește.

714.Crap cu cașcaval

1½ kg crap, ¼ kg cașcaval, 300 g unt, sare.

Peștele curățat, spălat și lăsat la sare o jumătate de oră, se așază în tavă pe niște bețișoare. Se umple burta cu bucăți de unt și cașcaval ras. Deasupra se pune unt neîncălzit și cașcaval ras. Se dă la cuptor, până ce peștele este bine pătruns și frumos rumenit, apoi se servește fierbinte cu unt proaspăt deasupra.

715. Crap cu sos roșu și cașcaval

1 crap de 1 kg, 1 pahar mic de vin, ½ pahar oțet de vin îndulcit cu puțin zahăr, 1 pahar mare ulei, 1 kg roșii, 1 pahar smântână, 200 g cașcaval, 1 lingură unt proaspăt, 1 lingură unt topit, 1 ceapă tăiată peștișori, sare, piper, foaie de dafin.

Peștele curățat și spălat se lasă o jumătate de oră cu sare. Se așază apoi în tavă cu roșiile tăiate felii, ceapa tăiată peștișori, untul topit și cel proaspăt, uleiul, vinul, oțetul de vin, sare, piper, foi de dafin, 100 g cașcaval ras. Se dă la cuptor și când peștele este bine pătruns și rumenit se așază pe farfuria de servit. Deasupra se toarnă sosul în care a fiert, strecurat prin sită. Se toarnă apoi smântână și restul de cașcaval ras. Se mai dă la cuptor o jumătate de oră să se rumenească. Se servește fierbinte cu unt proaspăt pe deasupra.

716. Crap umplut

1 crap, 7–8 cepe, ¼ kg ulei, 2 lămâi, miez de franzelă, 5–6 linguri nuci pisate, verdeață, sare, piper, boia.

Peștele se curăță, se spală și se lasă să stea cu sare o jumătate de oră. Apoi se umple cu următoarea compoziție: ceapa tăiată mărunt se înăbușă cu uleiul încins și se amestecă cu miezul de franzelă muiat în lapte și bine stors, cu nucile pisate, sare, piper, verdeață tocată mărunt; cine dorește poate pune și stafide. După ce s-a umplut peștele, se coase și se așază în tavă pe niște bețișoare, se freacă cu boia și se toarnă deasupra restul de ulei încins. Se dă la cuptor și când peștele este aproape gata, se toarnă zeamă de lămâie.

717. Crap cu roșii

1½ kg pește, 1 kg roșii, verdeață, 1 lingură unt sau 1 pahar ulei, sare, piper, verdeață.

Se așază în cratiță un rând de roșii și verdeață. Deasupra se pune peștele tăiat bucăți și apoi un alt strat de roșii, verdeață și sare. Se pune unt și se dă la cuptor. Se mai poate prepara și cu ulei și se servește rece.

718. Marinată de crap

2 kg pește, 1 pahar ulei, 2–3 cepe, usturoi, ½ kg roșii, sare, piper, oțet, făină, boia, foi de dafin, ienibahar.

Se curăță peștele, se spală, se taie bucăți și se lasă să stea o jumătate de oră cu sare. Se zvântă într-o cârpă curată, se tăvălește prin făină amestecată cu boia de ardei și se prăjește în ulei încins. Se rade ceapa, se amestecă cu făină și sare, 1–2 căpățâni de usturoi tăiat felii, bulion sau roșii, se toarnă deasupra ulei rece și se înăbușă, fără să se prăjească, picurând din timp în timp oțet. Se potrivește de acru, adăugându-se apa necesară, piperul, foile de dafin, ienibaharul și se lasă să fiarbă bine. După ce a fiert, se adaugă bucățile de pește prăjit, se mai lasă să clocotească și se servește rece cu felii de lămâie.

Observații:

Pentru a prepara o marinată mai digestibilă, se suprimă făina de la prăjitul peștelui, iar peștele se frige la grătar.

Se poate prepara marinată și cu sos de roșii (v. 92).

Această marinată este cât se poate de gustoasă, dar nu se poate păstra mai mult de 2–3 zile.

Pentru a-i da vitamine, se stoarce zeamă de lămâie pe deasupra când este rece.

719. Crap prăjit

1½–2 kg pește, ulei, sare.

Peștele curățat de solzi și de intestine, se spală și se taie felii potrivit de mari. Dacă peștele este mare, atunci fiecare bucată se taie în două pe spinare. Se dă sare, se zvântă bucățile într-o cârpă curată, se tăvălesc în făină amestecată cu boia de ardei și se prăjesc în ulei încins, la foc potrivit. Se așază în farfurie și se toarnă pe deasupra sosul în care s-a prăjit, amestecat cu zeamă de lămâie și piper.

720. Crap cu arpagic

1½ kg pește, 1 kg arpagic, 200 g ulei, 1 lingură făină, 1 pahar mare de vin, sare, piper, pătrunjel verde, usturoi, ½ foaie de dafin.

Se opărește arpagicul curățat, se prăjește în cratiță cu ulei, se adaugă o lingură bună de făină, se stinge cu un pahar mare de vin, se mai adaugă piper, sare, usturoi pisat, ½ foaie de dafin, pătrunjel verde mult. Se lasă să dea câteva clocote, se adaugă peștele tăiat bucăți, se acoperă cratița și se fierbe înăbușit. Dacă sosul este prea scăzut și peștele nu este încă pătruns, se mai adaugă vin.

721. Crap umplut cu ciuperci

1½–2 kg pește, 2–3 cepe, miez de franzelă muiat în lapte, lapți de pește, 7–8 ciuperci, usturoi, pesmet, 2 ouă, 1 pahar vin, 3 linguri unt, sare, piper.

Umplutura se prepară astfel: se înăbușă ceapa tăiată fin, se amestecă cu miez de franzelă muiat în lapte și stors, piper, lapții (dacă sunt) sfărâmați cu furculița, pătrunjel verde, usturoi tocat, puțin pesmet și ciuperci tăiate felii și înăbușite în unt, un ou întreg și altul fiert și tăiat mărunt. Se umple peștele, se coase și se așază în tavă cu unt. Se toarnă deasupra un pahar cu vin și se rumenește la cuptor.

722. Crap umplut cu orez

1½–2 kg pește, 2–3 cepe, 3 ceșcuțe orez, 7–8 ciuperci, 1 pahar ulei sau 3 linguri unt, sare, piper, 1 pahar vin.

Umplutura se prepară astfel: se rumenesc 2–3 cepe, se adaugă orezul, se rumenește și orezul și se adaugă apă fierbinte. Se lasă să fiarbă, dar nu complet. Se adaugă piper, sare și ciuperci tăiate și rumenite în unt. Se umple peștele (v. 716) și se așază în tavă cu ulei sau unt. Se toarnă 1 pahar de vin și se frige la cuptor stropindu-l mereu.

723. Crap la grătar

1½–2 kg pește, sare, ulei.

Peștele mic se frige întreg, cel mare tăiat bucăți mai groase.

Se unge cu ulei și se frige la foc potrivit.

724. Salată de icre de crap

200 g icre, 1 pahar ulei, 1 lămâie, ceapă.

Icrele se pun într-un castron deasupra unui vas cu abur, ca să-și schimbe culoarea. Se aleg bine pielițele cu o furculiță, se dă sare și apoi se iau de pe abur și se bat bine cu ulei, ca maioneza. La urmă se adaugă zeama de lămâie, iar ca să fie mai tari, se adaugă un bob de sare de lămâie, dizolvată în puțină apă rece. Se mai bat puțin și se așază pe farfurie. Se fac garnituri cu șprițul și se ornează cu măsline tăiate în formă de rozetă. Cine dorește adaugă la icre și puțin miez de franzelă muiat și bine stors, cum și ceapă tocată fin, după gust.

Cum se drege o salată de icre. Se lasă până ce se alege uleiul. Se scurge apoi uleiul, iar restul de icre se amestecă cu miez de franzelă muiat în lapte și bine stors. Se bat picurându-se uleiul scurs.

Pentru a da salatei un aspect de bob întreg, nu se bate toată cantitatea de icre. Se oprește mai puțin de un sfert din cantitate și aceasta se adaugă atunci când salata este gata și nu se mai bate.

ȘALĂUL

Șalăul fiind un pește slab de apă dulce convine persoanelor suferinde.

Se poate prepara rasol, prăjit, cu sos de unt, lămâie, verdeață, cu maioneză, ciuperci, sos alb.

725. Rasol de șalău cald

1½–2 kg șalău, 1 morcov, 1 pătrunjel, 2 cepe, sare, 1 foaie de dafin, piper, 200 g unt, verdeață, sare de lămâie.

Se fierbe peștele în apă clocotită cu sare, în care a fiert mult zarzavat, piper și foi de dafin. Înainte de a se pune peștele, se adaugă în apă o lingură de oțet. Se servește cald cu unt încălzit amestecat cu zeamă de lămâie și verdeață tocată lin. Sosul se toarnă peste peștele fierbinte, imediat ce s-a scos din zeamă. Se servește cu zarzavatul în care a fiert, ca garnitură.

726. Rasol de șalău rece

1½ kg pește, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, 2–3 cepe, ulei, verdeață, oțet sau maioneză.

După ce a fiert peștele așa cum am arătat în rețeta precedentă, se lasă să se răcească în zeama lui și apoi se servește alături de zarzavatul în care a fiert, turnându-se un sos simplu de oțet, ulei și verdeață; se mai poate servi cu sos de muștar sau maioneză subțiată, care se adaugă după ce peștele s-a răcit.

727. Șalău cu maioneză

1½ kg pește, maioneză, măsline, pătrunjel verde, gogoșari, ouă fierte.

După ce a fiert peștele (v. 725) se lasă să se răcească în zeama lui. Se scot oasele, se stropește cu zeamă de lămâie, se așază în farfurie în formă de pește și se îmbracă în maioneză cu diferite garnituri din măsline, crenguțe de pătrunjel, castraveciori și gogoșari felii, ou fiert etc.

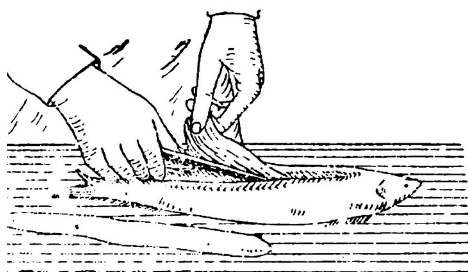
728. Șalău cu salată rusească

Salată rusească, 1½–2 kg pește.

Șalăul fiert rasol se așază pe o farfurie peste un strat de salată rusească (v. 124). Se îmbracă în maioneză cu diferite garnituri de măsline, ou fiert, gogoșari, castraveciori etc.

729. Șalău cu ciuperci

1 kg pește, ¼ kg ciuperci, 200 g cașcaval, 1 pahar smântână, 1 pahar lapte sau zeama în care a fiert peștele, 2 linguri făină, 2 linguri unt, sare.



Se scot fileuri din pește, se așază într-un vas care rezistă la cuptor, peste un strat de sos alb pentru pește (v. 83) amestecat cu smântână, un strat de cașcaval ras și bucățele, un strat de ciuperci înăbușite cu bucăți de unt. Se acoperă peștele cu sos alb, ciuperci, cașcaval și smântână. Se dă la cuptor să se rumenească, se servește fierbinte în același vas. Preparatul

acesta se poate face și din resturi de pește. În momentul când se servește se mai adaugă unt proaspăt.

730. Șalău cu cașcaval și smântână

1½ kg șalău, ½ kg smântână, 300 g cașcaval, 2 linguri unt, 1 lingură făină, sare.

Se fierbe peștele și se înlătură oasele. Se unge cu unt vasul care merge la cuptor, se așază fileurile de pește, presărând printre rânduri cașcaval tăiat cuburi mici. Se toarnă deasupra smântână amestecată cu făină și pe deasupra cașcaval ras și o parte din unt. Se dă la cuptor. Se servește fierbinte cu unt deasupra.

SOMNUL

Trăiește numai în râurile mari și nu are oase decât pe șira spinării. Are carnea slabă de la cap până la jumătatea corpului și foarte grasă spre coadă.

Pentru că are un miros neplăcut de mâl, se curăță astfel: se freacă bine cu cenușă de la coadă spre cap până ce se face pielea albă. Se spală în multe ape reci și apoi se scot mațele și urechile.

La fel se procedează cu toți peștii care au miros de mâl.

Somnul se prepară rasol cu usturoi, rasol cu ulei și oțet, rasol cu maioneză, prăjit, la grătar etc.

731. Pană de somn

1½ kg pește, sare, usturoi, ulei, oțet.

Se prepară din somn proaspăt sau sărat. Cel mai bun este preparatul cu pește proaspăt. Se sărează și se lasă până a doua zi. Se fierbe rasol. Se așază pe farfurie și când este încă fierbinte se toarnă peste el ulei și apoi usturoi pisat, îndoit cu zeama în care a fiert peștele, și oțet după gust (strecurat).

732. Pană de somn din pește sărat

1½ kg pește, ulei, usturoi.

Se prepară la fel ca și din pește proaspăt. Se desărează din ajun, punându-se în apă căldicică – niciodată fierbinte.

Se fierbe cu zarzavat mult, care ajută la desărare. Se toarnă peste el ulei și usturoi.

733. Pilaf cu pană de somn sărat

4–5 ceșcuțe orez, 7–8 bucăți pește, 1 ceașcă ulei, sare, piper.

Se desărează peștele. Se înăbușă orezul cu ceapa tăiată mărunt în ulei și cu puțină apă. Când orezul este pe jumătate fiert, se adaugă peștele și se lasă să mai dea câteva clocote până ce orezul este bine fiert. Se servește rece.

NISETRUL

Este un pește gras. Se curăță astfel: se scot solzii cei mari de pe șira spinării sau dacă ies greu se pot lăsa. Se pune la fiert și apoi se curăță toată pielea. Rămâne alb și frumos.

Se poate prepara la grătar, rasol cu sos de unt și lămâie, marinată, ghiveci etc.

734. Rasol de nisetru

1½ kg nisetru, 1 morcov, 1 pătrunjel, 2 cepe, lămâie, 200 g unt, 2–3 linguri sos maioneză, verdeață, sare, piper.

Se prepară la fel ca rasolul de șalău rece (v. 726) cu deosebirea că, fiind pește mare, se fierbe în bucăți, care după ce s-au răcit se taie în felii subțiri. Se așază pe farfurie cu sos de maioneze subțiat, sau cald, cu sos de lămâie sau cu unt și verdeață.

735. Marinată de nisetru

Se prepară la fel ca marinata de crap (v. 718).

736. Zacusca de nisetru

Vezi 757.

737. Nisetru la grătar

1½–2 kg nisetru, 100 g unt, 2 lămâi, sare, piper.

Nisetrul curățat de solzi și de piele se taie în bucăți rotunde cam de 2 cm grosime. Se sărează și se lasă cam ½ oră. Se șterge cu o cârpă, se unge cu ulei și se pune pe grătarul bine încins la foc potrivit. Se servește fierbinte cu unt și verdeață tocată mărunt, o felie de lămâie pe deasupra și cu zeamă de lămâie.

738. Nisetru prăjit

Aceleași cantități ca la 737

Nisetrul, pregătit ca la rețeta precedentă, se prăjește pe o parte și pe cealaltă în tigaie, în unt sau în ulei. Se poate prăji tăvălit în făină sau netăvălit. Se servește fierbinte cu felii de lămâie și cu zeamă de lămâie pe deasupra.

739. Nisetru pane

Aceleași cantități ca la 737, în plus un ou, făină, pesmet, ulei.

Bucățile de nisetru pregătite, sărate și șterse cu cârpa, se tăvălesc în făină, în ou, în pesmet și iar în ou. Se prăjesc în ulei încins bine, însă la foc slab. Se servesc cu felii de lămâie sau cu salată verde.

PREPARATE DIN ALȚI DIFERIȚI PEȘTI

740. Morunul

Morunul este un pește slab și mai puțin gustos decât nisetrul. Se pregătește la fel ca și nisetrul.

741. Mreana

Pește de apă dulce curgătoare, mult asemănător cu șalăul, se prepară la fel ca și șalăul (v. 725–730).

742. Cega

Cega se curăță astfel: se spală, se pârpălește pe mașină pe o parte și pe cealaltă. Apoi i se scoate pielea cu solzi cu tot foarte ușor.

Din cegă se poate prepara rasol cald (v. 725) servit cu zeamă de lămâie și ulei sau unt, verdeață; rece (v. 726) cu sos de muștar; marinată (v. 718) și la grătar (v. 723).

Icrele negre provin de la cegă, nisetru și morun.

743. Știucă umplută

1½ kg știucă, 2–3 cepe, miez de franzelă, 1–2 ouă, ¾ pahar ulei, pătrunjel verde, sare, piper, zeamă de lămâie, zarzavat de supă.

Se taie pielea în jurul gâtului și lângă aripi, se trage în jos cu

băgare de seamă ca să iasă întreagă. Se ia carnea de pe oase și se trece de 2–3 ori prin mașina de tocat carne împreună cu 1–2 cepe rumenite în unt, miez de franzelă muiat în lapte. Această compoziție se freacă cu ulei până ce se albește și apoi cu 1–2 ouă crude întregi, pătrunjel tocat fin, piper, sare, zeamă de lămâie. Se umple pielea de pește nu prea tare ca să nu plesnească, se coase și se pune la fiert în zeama în care a fiert zarzavatul și oasele cu capul. Se fierbe la foc iute. Se lasă să se răcească în apă în care a fiert pentru a căpăta gustul zarzavatului. Se servește rece.

744. Știucă umplută la tavă

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă.

Știuca se umple așa cum am arătat în rețeta precedentă, se unge cu ulei, se așază în tavă cu ulei mult și cu puțină apă. Cuptorul nu trebuie să fie prea tare încins, ca să nu crape pielea. Cuptorul se întărește pe măsură ce se rumenește peștele. Se stropește mereu cu sosul din tavă, iar când este gata, se ridică imediat și se așază pe farfuria de servit.

745. Calcanul

Calcanul este un pește de mare cu corpul lat, turtit și cu amândoi ochii pe o parte a corpului. Nu are oase decât pe șira spinării. Are o carne albă, dulce, foarte gustoasă și fără miros de pește. În loc de solzi calcanul are un fel de plăci osoase (negi) care se scot cu piele cu tot, dacă se moaie peștele în apă fierbinte. Este singurul pește care se poate prăji în unt. Este fin și gustos. Cu cât este mai mare cu atât este mai cărnos. Se prepară prăjit (v. 719), rasol (v. 725), sau la cuptor cu ciuperci și cu sos alb ca șalăul (v. 729).

746. Rândunica de mare sau peștele zburător

Se găsește rar. Este un pește delicios și se prepară rasol, cald sau rece (v. 726), cu maioneză sau cu sos de lămâie și ulei.

PEȘTI MICI

747. Linul

Pește de baltă, trebuie opărit și curățat de solzi cu piele cu

tot. Se prepară rasol și prăjit.

748. Plătica

Pește de baltă cu solzi argintii. Se prepară numai la grătar și nu se curăță de solzi. Saramura de plătică este foarte gustoasă (v. 709).

749. Bibanul

Se prepară cu saramură (v. 709).

750. Scrumbiile

Scrumbiile sunt de două feluri: de apă dulce și de mare. Nu au solzi. Se spală și nu se sărează înainte de a se pregăti, ca să nu se moaie. Se pot prepara la grătar, învelite în hârtie unsă. Se servesc cu unt sau ulei, zeamă de lămâie și verdeață.

751. Chefalul

Pește de mare asemănător cu scrumbia. Se prepară rasol, cu unt și zeamă de lămâie. Dacă se afumă se poate păstra mai mult timp. Este foarte bun și fript la grătar, servit cu zeamă de lămâie sau cu saramură.

752. Guvizii

Pește de mare cu capul mare fată de trup. Se prepară prăjiți în ulei după ce au fost tăvăliți în făină. Sunt foarte gustoși.

753. Păstrăvul

Este un pește fin și rar. Pentru acest motiv este socotit regele peștilor. Trăiește în apele curgătoare reci și mai ales în regiunile de pădure și de munte. Se prepară rasol și prăjit. Afumat se poate păstra mai multă vreme.

754. Țiparul

Trăiește în apă dulce și de mare. Este un pește lung, subțire și cu solzi sclipitori. Carnea lui este foarte gustoasă. Se prepară prăjit în ulei.

755. Obleții

Se prepară nespintecați, afară de cei mai mărișori, care se

taie sub gușă, se apasă pântecele, ca tot ce este înăuntru să iasă prin tăietură, mai ales că uneori au nisip în burtă. Se spală cu apă rece. Se freacă între palme și astfel se curăță de solzi și de orice s-ar mai găsi în interior. Se prepară ciorbă sau prăjiți.

Toți peștișorii mici, de mare sau de baltă, se pregătesc prăjiți în ulei mult și se mănâncă întregi.

ALTE PREPARATE DE PESTE

756. Pește în aluat

1 kg pește, 3–4 cepe, 200 g ciuperci, 3–4 ceșcuțe orez, piper, sare, verdeață; 2–3 ouă, 3 linguri grăsime sau unt.

Pentru cocă: 300 g făină, 150 g unt, 1 lingură oțet, sare.

Se prepară o cocă, fie aluat franțuzesc, fie un alt aluat preparat din făină, unt și oțet.

Se înăbușă bine de tot 3–4 cepe, se adaugă apoi 200 g ciuperci și se continuă înăbușirea, picurând câte puțină apă. Se mai adaugă 3–4 ceșcuțe orez și zeama necesară (număr dublu de ceșcuțe) și se dă la cuptor. După ce este gata orezul, se amestecă cu piper, sare, pătrunjel tocat și 2–3 ouă fierte tari și tăiate bucățele. Se întinde coca cât mai subțire. Se așază foaia în tavă și se pune la mijloc un strat de orez, apoi un altul de pește și se continuă astfel până ce se termină. Se strâng marginile aluatului și se închide compoziția în cocă. Se unge cu ou. Se dă la cuptor potrivit.

Foaia de aluat se poate așterne într-o formă sau într-o cratiță cu umplutura la mijloc, se adună apoi marginile, se unge cu ou și se dă la cuptor. Din coca rămasă se taie diferite forme, flori, pătrate, fâșii care se aplică pe deasupra, formând astfel o garnitură. Se servește fierbinte.

757. Zacuscă de pește (nisetru, șalău, morun)

1 kg pește, 4–5cepe, 2 morcovi, ½ kg roșii, 200 g măsline, ¼ kg arpagic, foi de dafin, piper, sare, 3 lămâi, 1 pahar vin.

Se taie peștele bucăți, se dă sare și se prăjește. Dacă zacusca se consumă imediat, peștele se trece prin făină, dacă se păstrează mai multă vreme, peștele nu se mai dă prin făină. Se taie ceapa mărunt și se înăbușă cât mai mult. Măslinele se pun la desărat, arpagicul se rumenește, roșiile se trec prin mașina de carne, lămâile se curăță de coajă și se taie felii, morcovii se

fierb și se taie felii rotunde. Se strecoară ceapa și roșiile, se adaugă măslinele, arpagicul rumenit, morcovii, vinul sare și piper. Se lasă să dea câteva clocote, apoi se adaugă bucățile de pește. Se lasă să mai fiarbă fără să se sfărâme, apoi se adaugă foile de dafin, boabele de piper, feliile de lămâie și se stoarce și o lămâie. Se potrivește de sare și se lasă să se răcească.

758. Salată de heringi

1 hering mare, 2 cartofi fierți, 1 măr mare domnesc, ½ pahar ulei.

Peștele se desărează din ajun, se curăță de piele și de oase și se dă prin mașina de tocat. Cartofii fierți se dau de asemenea prin mașina de tocat. Se freacă peștele, cartofii și mărul ras cu 1–2 linguri ulei până ce devin ca o maioneză. Se așază pe farfurie și se ornează cu măsline, gogoșari etc.

759. Salată de heringi cu cartofi

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă, în plus 1 gogoșar, 10–12 măsline.

Heringii se desărează bine din ajun, se scot icrele sau lapții (care se prepară separat ca salată de icre sau de lapți), se taie bucăți nu prea mari și se amestecă apoi cu cartofi fierți tăiați bucățele, cu ceapă tăiată felii, măsline, gogoșari. Se toarnă deasupra un sos de ulei și muștar.

760. Salată din resturi de pește sau de carne

Din orice resturi de carne fiartă sau de pește se poate prepara o salată foarte gustoasă. Carnea tăiată pătrățele se amestecă cu zarzavat fiert, gogoșari, castraveți acri, andive, verdeață și se toarnă pe deasupra un sos de muștar sau maioneză.

PREPARATE DIN RACI, MELCI, SCOICI, CARACATIȚĂ

RACII

Racii trăiesc în râuri și bălți.

Crevetele sunt un fel de raci mici de tot.

Homarii sunt raci mari, de 1–2 kg.

Racii se prepară numai vii și sunt foarte periculoși dacă nu se respectă această condiție. Se aleg raci din cei mai negricioși și mai mari. Cei cenușii sau verzui nu se înroșesc la fiert. Se pot

păstra vii în pivniță, ținuți într-un coșuleț în care s-au pus fire de iarbă sau urzici. Pe timp furtunos racii mor. Dacă vrem să-i ținem mai multă vreme, trebuie să le dăm carne.

761. Fierberea racilor

Racii se spală vii unul câte unul, frecându-i de noroi și gunoaie cu o perie. Racul se apucă cu degetul mare și cel arătător de spinare, ca să nu prindă mâna cu foarfecile lui. După ce s-au spălat foarte bine, li se scoate intestinul care se află de-a lungul cozii (v. 302). Pe măsură ce se scot intestinele, racii se aruncă imediat într-o oală cu zeamă de zarzavat clocotită cu sare în care au fiert: ceapă, usturoi, chimen, vin, zarzavaturi. Racii se aruncă imediat în apă clocotită după ce li s-a scos intestinul pentru a coagula substanțele albuminoase și a închide toate sucurile cele mai delicioase înăuntru. Altfel s-ar scurge afară. Vasul în cate se fierb racii trebuie să fie mare și racii să fiarbă în lichid suficient. Nu trebuie să fie înghesuiți. Se acoperă vasul și se lasă să fiarbă 20 minute. În acest timp ei capătă o culoare roșie. Se scot pe o farfurie și se lasă să se răcească.

762. Supă de raci

25–30 raci, 1l zeamă de carne, 2 ouă, piper, făină, sare, pătrunjel verde.

Se prepară cu supă de vacă. Racii fierți se curăță de coajă. Se rup cozile și foarfecile. Cojile se pun la cuptor să se usuce. Se alege carnea, se toacă mărunt, se pune într-un castron și se amestecă cu două ouă crude, piper și făină, până ce se face o pastă ca de găluști. Este bine să se pună mai întâi gălbenușurile și apoi albușul spumă. Cojile uscate se sfărâmă și se prăjesc în unt. Se sting cu supă de vacă și se fierb până ce se colorează supa, cam 20 minute. Se strecoară. Din pasta de raci se fac găluștele, mici, rotunde, care se pun în supă. Se servește cu pătrunjel verde tocat fin.

763. Raci umpluți

40–50 raci, 2–3 cepe, 200 g ciuperci, 50 g miez de franzelă, 1 lingură unt sau 3 linguri ulei, 1 lingură vin alb, sare, piper.

Se fierb racii (v. 761), se scoate carnea (cozile și picioarele). Se separă crustele de la spate, iar restul crustei se usucă la

cuptor, se pisează, se prăjesc în unt sau ulei, se sting cu zeamă de carne și se fierb până se obține o supă concentrată.

Se taie ceapa, se înăbușă în unt sau în ulei, turnând puțin câte puțin supă, și când ceapa este bine scăzută, se amestecă cu miez de franzelă muiat în lapte sau în supă și bine stors. Se trece totul de două ori prin mașina de carne și se freacă apoi cu sare, piper și vin. Se așază un strat de umplutură în crustele oprite, apoi carnea de la gâturi, etc. și se acoperă cu compoziția de umplutură. Se presară pesmet și se dau la cuptor. Se servesc reci dacă se prepară cu ulei și calzi dacă se prepară cu unt.

764. Rasol de raci

25–30 raci, usturoi, sare, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel.

Racii fierți se așază pe farfurie și se servesc cu usturoi pisat și amestecat cu zeama în care au fiert racii. Se mai servesc și cu zarzavatul în care au fiert.

765. Salată de zarzavat cu raci

25–30 raci, maioneză, 1 morcov, 1 păstârnac, 1 pătrunjel, sare.

Se prepară o maioneză care se amestecă cu zarzavatul în care au fiert racii. Se servește cu gâturi de raci.

766. Scordolea de raci

50–60 nuci, 3–4 căței de usturoi, 4–5 linguri ulei, 1 felie de franzelă, oțet sau vin alb.

Nucile trecute prin mașină, usturoiul, uleiul, miezul de franzelă bine muiat în zeama de raci, sare, se pun într-un vas de porțelan și se freacă mult cu ulei până ce se albesc și devin ca o cremă. Se trec apoi prin sită, se adaugă puțin oțet de vin sau chiar vin. În cazul când compoziția s-a îngroșat prea mult, se subțiază cu zeamă de carne sau de raci, până ce devine ca o maioneză. Se amestecă mult, până se face spumoasă ca o cremă. Se servește așezată pe farfurie în diferite forme, garnisită cu gâturi de raci.

767. Unt de raci

Coji de raci, unt, sare.

Cojile de raci, rămase de la diferite preparate, se usucă în

cuptor, se pisează, se freacă cu unt proaspăt, se trec prin sită, se mai freacă până se fac spumă. Se servește pe farfurie sau pe pâine, ca sandvișuri.

MELCII

Melcii se consumă mai mult în luna martie, când încă nu au ieșit din căsuță și deci nu au început să mănânce. Dacă au apucat să iasă afară înainte de a-i prepara, se închid într-un coșuleț și se lasă 10–15 zile să rabde de foame. Pentru a avea melci și iarna, se strâng de toamna, când s-au închis în căsuța lor, se îngroapă în nisip în pivniță.

Curățirea melcilor

Melcii se pun într-un vas cu apă rece și se freacă bine ca să li se scoată tot pământul, schimbându-se apa de 7–8 ori până ce rămâne curată. Se lasă pe o sită să se scurgă bine și apoi se așază într-un vas în care s-a pus sare grunjoasă (doi pumni la patru duzini de melci) și un pahar de oțet. Se lasă să stea 2–3 ceasuri, învârtindu-i din când în când. Oțetul și sarea ajută să scoată toată materia vâscoasă din melci. Se poate recunoaște fiindcă are aspectul de spumă. Pentru ca să iasă și mai bine toată această materie vâscoasă, se toarnă apoi apă în vasul în care au stat în sare și oțet și se pun pe mașină. Se fierb 10 minute, apoi se scurg, se spală din nou în 2–3 ape reci. Dacă sunt astupați se înțeapă și se scoale pojghița cu vârful unui cuțit, înainte de a le da sare.

768. Rasol de melci

50 melci, 2–3 cepe, piper boabe, foaie de dafin, sare.

Se fierbe apa cu 2–3 cepe, boabe de piper, o foaie de dafin, sare și apoi se aruncă melcii înăuntru, curățați așa cum am arătat mai sus. După ce au fiert o oră, melcii încep să iasă din căsuța lor și aceasta înseamnă că sunt gata. Se scot pe o farfurie, se acoperă ca să stea fierbinți și se servesc cât mai fierbinți cu hrean ras, amestecat cu sare, ulei și oțet.

769. Melci cu unt la cuptor

40 melci, 150 g unt, 2 cepe, 3 căței de usturoi, 2 legături pătrunjel verde, 1–2 linguri pesmet, 2 linguri vin alb, sare, piper

Se curăță și se fierb melcii ca mai sus. Se taie ceapa cât mai

mărunt, se înăbușă cu o lingură de unt și când este bine scăzută, se adaugă melcii, usturoiul pisat, sare și piper. Se unge cu unt vasul care merge la cuptor, se presară pesmet deasupra, se așază melcii, o parte din unt și pătrunjelul tocat, se stropesc cu vin și se dau la cuptor 10–15 minute. Se servesc fierbinți cu restul de unt proaspăt deasupra.

770. Melci în halat

40 melci, 2 linguri făină, 1 ceașcă lapte, 1 ou, 1 lingură ulei, grăsime sau ulei pentru prăjit.

Se curăță și se fierb melcii ca mai sus, se înăbușă cu o lingură de ulei. Se prepară un aluat de clătite care se lasă să stea 2–3 ore. Cu câteva minute înainte de masă se tăvălesc câte 5–6 melci în aluat și se prăjesc la foc moale, în ulei bine încins. Se servesc fierbinți, cu pătrunjel verde deasupra și, după gust, cu zeamă de lămâie.

SCOICILE

La noi în țară se găsesc scoici cu capacele negre. Se pregătesc numai vii ca și racii, deoarece dacă nu se respectă această condiție, pot provoca intoxicații grave, chiar moartea. Se încearcă astfel scoicile dacă sunt sau nu vii: se ciocănesc cu cuțitul când capacele sunt întredeschise și dacă în urma ciocăniturii scoica și-a închis capacul, înseamnă că este vie. Mai sigur este să se folosească numai scoicile cu capacele închise, care au și avantajul de a-și fi păstrat înăuntru apa lor, care le dă un gust deosebit.

Curățirea scoicilor

După ce li s-a făcut controlul, așa cum am arătat, scoicile se spală frecându-le bine de noroi și de alte murdării ce s-ar găsi pe capace. Se spală astfel în vreo 5–6 ape, până ce apa iese curată. Astfel spălate se pot prepara.

771. Scoici în aluat

30–40 scoici, 2–3 linguri făină, 1 ceașcă lapte, un ou, 1 lingură ulei, sare, grăsime sau ulei pentru prăjit.

Se curăță și se fierb scoicile după cum s-a arătat mai sus. Se strecoară și se lasă să se zvânte. Se prepară o compoziție de clătite din cantitățile de mai sus, se tăvălesc câte 4–5 scoici în

această compoziție și se prăjesc la foc moale, în grăsime bine încinsă. Se servesc stropite cu zeamă de lămâie.

772. Pilaf de scoici

50–60 scoici, zarzavat de supă, usturoi, 4 ceșcuțe orez, 2 cepe, ½ pahar ulei sau 2–3 linguri unt.

Scoicile curățate se aruncă într-un vas cu apă clocotită cu sare, usturoi, zarzavat. Se fierb în apă multă. Când s-a deschis capacul înseamnă că fierberea s-a terminat și nu se mai lasă pe foc decât 5–6 minute, deoarece carnea lor se întărește ca o gumă și se îngălbenește dacă se fierb mai mult decât trebuie, iar dacă nu au fiert suficient, nu se dezlipesc de pe capac. Carnea lor trebuie să fie albă. Fierte suficient, se scot și cu o furculiță se trage carnea, ținându-le deasupra farfuriei, pentru ca zeama să nu se piardă, ci să se scurgă pe farfurie. Se prepară un pilaf cu orez, ceapă și ulei bine înăbușite, fiert cu zeama în care au fiert scoicile și cu cea scursă din capace. După ce a fiert orezul, se amestecă cu carnea albă a scoicilor, tăiată în bucăți mici, și cu zeama scursă în farfurie. Se umplu capacele cu acest pilaf, se mai toarnă pe deasupra câteva picături de ulei și se dau la cuptor să se rumenească. Se servesc reci. Acest pilaf se poate prepara cu unt și în acest caz se servesc calde.

CARACATIȚA

Caracatița sau păianjenul de mare se aduce din alte țări. Se aduce uscată. Se pune din ajun să se moaie în apă călduță, se spală bine în 2–3 ape și se pune la fiert în apă fără sare și numai cu câteva boabe de piper. Se fierbe în apă puțină, atât cât s-o acopere. După ce a fiert, se scoate, se taie bucățele și se servește cu un sos de ceapă și ulei, bine înăbușite, la care se adaugă roșii sau bulion, o foaie de dafin, un pahar de vin alb. Se pun bucățelele deasupra și se servesc reci.

773. Caracatiță la cuptor

Se aleg părțile cărnoase ale caracatiței, se ung cu ulei și se așază în tavă cu ulei, sare și piper. Se acoperă, se dau la cuptor și se coc înăbușit o jumătate de oră. Se toarnă un pahar de vin și se mai lasă o jumătate de oră la cuptor. Se servește fierbinte.

774. Pilaf de caracatiță

Se fierbe caracatița așa cum am arătat și se prepară un pilaf cu zeama în care a fiert caracatița.

775. Caracatiță în spuză

Părțile mai cărnoase ale caracatiței se ung cu ulei, se înfășoară în hârtie albastră. Se dă jarul la o parte, se așază un rând de cenușă fără niciun cărbune. Se așază caracatița înfășurată în hârtie, se acoperă cu un strat de cenușă rece, iar pe deasupra se pune jarul, care nu trebuie să vină în atingere cu hârtia. După 30–45 minute se scoate, se stropește cu vin cât este încă fierbinte și se servește caldă.

776. Picioare de broaște (pui de baltă)

Picioarele de broaște se împletesc în formă de 8. Se marinează câteva ore în zeamă de lămâie, sare, piper, puțin ulei.

Se prepară pane. După ce se șterg, se trec prin făină, ou, pesmet și iarăși ou. În grăsimea în care s-au prăjit se adaugă zeama de lămâie în care s-au marinat, se mai potrivește de sare și de acru și se servește alături de paneul de broaște.

VÂNATURI



Reguli de observat

Unele vânaturi, cum este prepelița, se consumă proaspete; altele, cum sunt fazanul, sitarii, potârnichile, trebuie ținute câteva zile atârnate la aer.

Se atârnă totdeauna de cap cu picioarele în jos.

Nu se curăță de pene decât în momentul când se și prepară.

Nu se opăresc și nici nu se moaie în apă. Dacă penele se trag greu, se trece ușor și repede mașina de călcat încinsă pe deasupra și se jumulesc imediat. Mașina de călcat se trece numai atunci când este necesar și în niciun caz nu se lasă mai mult pe pene, deoarece grăsimea se topește foarte ușor.

Pentru a se curăța de fulgii mărunți, vânatul se trece foarte repede prin flacără, deasupra focului.

Se scot toate măruntaiele, numai ficatul se lasă înăuntru.

Sitarii se pot frige cu măruntaie cu tot, iar atunci când acestea se scot nu se aruncă, ci se întrebuințează prăjite și tocate cu intestinele la un loc.

Cele mai bune preparate din vânaturile cu pene sunt: friptura înăbușită și friptura la cuptor. Se pot prepara și fripturi la frigare.

Înainte de a le pune la fript, se învelesc cu o fâșie de slănină, cât se poate de subțire, care le apără să nu se usuce.

Potârnichile se înfășoară mai întâi în foi de viță și apoi în slănină. Foile de viță dau fripturii un gust foarte apreciat, iar slănina le apără să nu se usuce.

Carnea vânaturilor cu pene se frige repede, deci nu trebuie pusă la fript decât puțin înainte de a fi servită.

Vânaturile se conservă necurățate de pene sau de păr, ci curățate numai în interior și apoi umplute: vânatul cu păr se umple cu praf de cărbuni cu cenușă, iar cel cu pene cu tărâțe de lemn.

Persoanele artritice sau suferinde de stomac sau de ficat nu trebuie să consume, nici chiar să guste vânaturile.

Vânaturile cu carnea tare se marinează în apă cu oțet sau în vin în care s-au pus diferite zarzavaturi sau condimente.

Se marinează și cele cu carnea fragedă, numai pentru a le da gustul de marinare și a înlătura mirosul neplăcut de baltă la unele păsări sălbatice.

777. Marinarea vânatului

2 litri apă, 2–3 linguri oțet, zarzavat de supă, ceapă, usturoi, piper, 2 foi de dafin, ½ l vin alb, sare.

La 2 litri de apă se adaugă 2–3 linguri de oțet și ½ litru de vin alb. Se poate face marinata și numai din vin îndoit cu apă. Acest amestec se fierbe cu tot felul de zarzavaturi crestate, ceapă, usturoi, boabe de piper, sare, foi de dafin. Căprioara nu se marinează niciodată cu oțet, ci numai cu vin.

Carnea se așază la marinat într-un vas anume, care să nu aibă smalț sărit și niciodată în vas de aramă. Vasul trebuie să fie destul de mare, pentru ca toată carnea să fie bine acoperită cu lichid. După ce zarzavatul a fiert bine în apă, se adaugă oțetul și vinul și se lasă să mai dea câteva clocote. Se toarnă totul peste carne. Marinata trebuie să fie fierbinte, însă nu clocotită. Se acoperă, înfășurându-se peste capac cu un șervet gros, astfel încât aburul să rămână înăuntru. La marinat se lasă să stea 3–4 zile. Carnea va împrumuta și va căpăta un gust și o aromă specială, foarte apreciată de cunoscători.

778. Împănarea vânatului

Unele fripturi din vânaturile cu păr se împănează astfel: se taie fâșii subțiri de slănină, lungi cam de 5–6 cm, care se înfig în carne în felul următor: se face loc cu vârful unui cuțit subțire și

bine ascuțit; nu se taie carnea niciodată în curmeziș, ci numai în lungul fibrelor și nu prea adânc. Unul din capetele bucăților de slănină rămâne în afară. După gust, se mai poate împăna și cu usturoi.

Dacă se țin prea mult la fript, toate fripturile de vânat se întăresc.

DIVERSE PREPARATE DIN VÂNAT

IEPURE

Iepurele se prepară marinat sau nemarinat. Oricum ar fi preparat, carnea de iepure are un gust dulce foarte apreciat.

779. Ciorbă de iepure (țigănească)

Se prepară numai cu sângele ce se găsește închegat în coșul pieptului. Se strânge cu lingura, se sfărâmă cheagurile și se subțiază cu vin roșu. Se pune carnea la fiert cu apă fierbinte și cu zarzavat, ceapă etc., toate tăiate mărunt. După ce a fiert, se adaugă un pahar de vin roșu. Se strecoară deasupra sângele și se potrivește de sare. Se lasă să mai dea câteva clocote. Se servește imediat.

780. Ciulama de iepure

1 kg carne de iepure, 2 linguri unt, 2 linguri făină, sare.

Se prepară ca și ciulamaua de pasăre (v. 535).

781. Iepure cu măsline

1 iepure, 300 g măsline, 1 pahar ulei, ½ litru vin alb, 1 lămâie, ½ kg arpagic, ½ morcov, ½ pătrunjel, ½ păstârnac, 10 cepe, 1 lingură bulion, sare, 1 lingură făină, piper, foi de dafin.

Carnea de iepure se spală în multe ape reci, ca să-i iasă sângele. Dacă nu se spală destul, carnea și mâncarea capătă o culoare prea închisă.

Măslinele se țin totdeauna în apă rece, care se schimbă de 5–6 ori. Dacă se pun direct în mâncare, aceasta iese prea sărată, neagră și amară.

Iepurele tăiat bucăți potrivit de mari se prăjește în ulei înfierbântat. În același ulei, după ce s-a scos carnea, se pune ceapa tăiată mărunt, se rumenește înăbușit și apoi se adaugă

zarzavatul ras prin răzătoare și o lingură de făină. Se lasă să se înăbușe, se adaugă bulionul și se stinge cu zeama în care au fiert oasele de la iepure. Se mai lasă să fiarbă. Se strecoară sosul și se fierbe împreună cu carnea, vinul, sarea, piperul și două foi de dafin. După ce carnea este aproape fiartă, se adaugă măslinele desărate în apă caldă și arpagicul rumenit în puțin ulei.

Se servește rece cu felii de lămâie.

Se poate prepara fără zarzavat și fără arpagic și în cazul acesta se mărește cantitatea de ceapă la 12 bucăți.

782. Iepure înăbușit

1 kg carne, 1 pahar ulei, 1 pahar vin alb, ½ kg arpagic, usturoi, sare, piper boabe, 1 foaie de dafin.

Iepurele spălat se pune în cratiță cu un pahar de ulei, un pahar de vin alb, mai mult arpagic curățat, usturoi, boabe de piper și foi de dafin. Se pune capacul și de jur-împrejur se înfundă marginea cu cocă de făină, ca să nu răsufle. Se fierbe înăbușit pe marginea mașinii 4–5 ore.

783. Mușchi de iepure cu smântână

2 mușchiuleți, 1 pahar smântână, 50 g grăsime, 1 pahar mic cu vin, sare.

Se lasă mușchiuleții de iepure o zi la marinat cu vin și cu tot felul de zarzavaturi tăiate bucățele, boabe de piper, foi de dafin, usturoi și sare. Se scot și se împănează cu slănină afumată și usturoi. Se așază mușchiuleții în tavă pe un strat din zarzavatul în care s-au marinat, se toarnă deasupra grăsime încinsă și se dau la cuptor. Se mai adaugă puțină apă și se stropesc cât mai des cu vin alb; când sunt aproape gata, se adaugă un pahar mic cu vin (în care s-au marinat). Se mai lasă puțin să fiarbă, pentru ca să le scadă sosul. Se scot mușchii, se strecoară sosul, se amestecă cu smântână în care s-a pus un praf de făină și se lasă să mai dea câteva clocote. Se așază mușchiul în farfuria de servit, se toarnă sosul cu smântână deasupra și se servește.

784. Pateu de iepure I

1 iepure, 200 g slănină, 200 g carne de porc, 100 g unt, miez de franzelă, 2 gălbenușuri, sare, piper, nucșoară, ienibahar, vin

alb.

Pateul de iepure se prepară din mușchi, pulpe și carne marinată sau nemarinată, după gust. Pateul din carne nemarinată pare mult mai fin.

Se scoate carnea de pe oase de la un iepure întreg, se curăță de pielițe, se taie bucăți, se adaugă slănină tăiată în bucăți, carne de porc tânăr și se dau la cuptor să se înăbușe în 100 g unt. După ce s-au înăbușit, fără să se prăjească, se dau la rece cu toată grăsimea care și-au lăsat-o. Se moaie miezul de la un sfert de franzelă în lapte. După ce s-a răcit, se trece carnea prin mașina de tocat împreună cu miezul de franzelă muiat în lapte. Ca să fie pateul foarte fin, se dă carnea de două ori prin mașină. Se adaugă gălbenușurile, sare, piper, nucșoară, ienibahar și o lingură de vin alb bun. Se mai amestecă cu câteva cuburi de slănină, care mai întâi au fost opărite cu apă clocotită și apoi bine scurse. Se tapetează o formă lungă sau rotundă cu fâșii de slănină, se așază înăuntru compoziția de mai sus și se acoperă tot cu fâșii de slănină. Se dă la cuptor o oră sau se fierbe în baia de apă trei ore.

Se lasă să se răcească, se curăță de slănină și se servește fie în aspic, fie simplu.

785. Pateu de iepure II

1 kg carne de iepure, 4–5 cepe, miez de franzelă, lapte, piper, nucșoară sare, 1 lingură vin, 200 g unt.

Se înăbușă ceapa în unt în care se picură câte puțină apă sau zeamă de carne, se așază bucățile de carne și se înăbușă toate mai departe. Se adaugă miez de franzelă muiat în lapte. Se dă la rece, se trec prin mașina de carne împreună cu grăsimea pe care și-au lăsat-o. Se amestecă cu piper, nucșoară, sarea necesară, o lingură de vin și untul proaspăt frecat spumă. Se amestecă bine și se servește fie simplu, fie în aspic.

786. Pateu de iepure elvețian

2 kg carne de iepure, 500 g carne de porc grasă, 100 g slănină afumată, 200 g șuncă, 100 g limbă afumată, 4–5 ouă întregi, sare, piper, cuișoare, ienibahar, nucșoară, 2–3 linguri vin, 1–2 linguri de aspic.

Se așază pe fundul unei cratițe slănină afumată cărnoasă, apoi un rând de carne de porc tocată (în care s-au adăugat

piper, cuișoare, ienibahar, nucșoară), un rând de carne de iepure marinată în vin și tăiată felii subțiri. Peste iepure se așază din nou un rând de tocătură. Se lucrează cu o lingură de lemn muiată în marinată. Peste tocătură se așază șuncă slabă, iepure, limbă afumată. Cratița nu trebuie să fie prea plină. Deasupra trebuie să rămână un rând de slănină. Se toarnă 2–3 linguri de vin și se acoperă cratița cu un capac mai mic decât cratița, astfel ca să intre înăuntru pentru a fixa pateul. Se coace totul cam o oră la un foc foarte bun, până ce scade foarte bine și se rumenește. Se scurge apoi grăsimea și se toarnă peste pateu aspic fierbinte. După ce s-a răcit, se mai toarnă aspic până ce se umple cratița. Se răstoarnă și se servește.

CĂPRIOARA

787. Friptură de căprioară cu sos de smântână

Se prepară din pulpă, spinare sau mușchi.

Carnea împănată (v. 778) se așază în tavă peste 2–3 cepe și zarzavat tăiat felii subțiri. Se dă la cuptor la foc potrivit. Se lasă să se frigă și se stropește cu 2–3 linguri de apă rece și apoi cu sosul format în tavă. Nu trebuie să se usuce. Când este friptă, se scoate pe un fund, se trece sosul prin sită, se toarnă din nou în tavă împreună cu un pahar mare de vin, se amestecă apoi cu 6–7 linguri de smântână, frecate cu o linguriță de făină, și se pune să fiarbă la cuptor. În acest timp friptura se pregătește astfel: se desprinde carnea de pe oase (oasele se mai pun să fiarbă cu sosul). Se taie felii subțiri cam de 1 cm, se așază în farfuria de servit foarte fierbinte. Sosul bine fiert se toarnă peste bucățile de friptură, se mai adaugă 2–3 linguri de smântână proaspătă și se servește fără altă garnitură. Cine dorește adaugă în sos, după ce s-a trecut prin sită, ciuperci înăbușite în unt.

788. Mâncare de căprioară cu smântână sau cu găluște

1 kg carne, 2–3 cepe, 3 linguri grăsime, boia de ardei, sare, vin alb, smântână sau găluște.

Carnea de la spată, piept și gât se spală în mai multe ape reci, se taie bucăți potrivite și se pune la foc cu grăsime și ceapă tăiată mărunt. Se înăbușă bine, apoi se adaugă un vârf de cuțit

boia de ardei și sare. Se lasă mai departe pe foc să se înăbușe, având grijă să se picure, din timp în timp, apă sau supă caldă. Se fierbe astfel 3–4 ore, atât cât trebuie până ce carnea este bine fiartă, iar sosul a scăzut bine. Când este gata, se adaugă 4–5 linguri smântână, se mai lasă pe marginea mașinii fără să fiarbă și se servește cu pătrunjel verde tocat fin. Se poate servi simplă sau cu garnitură de macaroane cu unt, tăiței, găluști de brânză sau găluști de cocă.

Găluștele se prepară astfel: Se opărește făina cu apă clocotită, se amestecă apoi cu 1–2 ouă, sare, iar când s-a răcit, se mai subțiază cu apă până ce aluatul devine potrivit de gros, astfel încât să nu se întărească la fiert. Se iau cu lingurița găluști și se fierb în apă, se strecoară și se adaugă fie direct în cratița cu mâncare, care în acest caz se mai lasă pe marginea mașinii să stea cam 20–30 minute și se servește cu pătrunjel verde tocat, fie ca garnitură în momentul când sunt servite la masă.

789. Mușchi de căprioară la frigare

1 mușchi, 100 g slănină, sare, piper.

Mușchiul de căprioară se curăță de pielițe, se marinează 2–3 ore, se împănează cu slănină, se dă sare, piper și se frige la frigare (v. instrucțiuni generale p. 236).

790. Mușchi de căprioară la cuptor

1 mușchi, 100 g slănină, sare, piper, 2 linguri grăsime.

Se scoate mușchiul, se curăță de pielițe, se marinează 2–3 ore, se împănează apoi cu slănină și se dă sare și piper.

Se așază în tavă, se toarnă grăsime fierbinte deasupra și se dă la cuptor.

791. Șnițel de căprioară

1 kg carne, 1–2 ouă, făină, pesmet, 1 lingură grăsime, sare, piper.

Se scot felii din carnea de la pulpă, se bat și se prepară ca orice șnițel (v. 650).

792. Ficat de căprioară

Ficatul de căprioară ca și ficatul de vițel, se prepară la frigare, la tigaie etc.

793. Căprioară cu ciuperci

Aceleași cantități ca la mâncarea de căprioară cu găluște, în plus 500 g ciuperci.

Se prepară la fel ca mâncarea de căprioară cu găluște (v. 788) cu deosebirea că în loc de găluște se adaugă ciuperci, când ceapa este înăbușită și se continuă fierberea tot înăbușit.

PORC MISTRET

Carnea de porc mistreț se ține neapărat la marinat și se pune mai mult oțet sau vin ca la celelalte vânaturi. În general carnea de porc mistreț se pregătește la fel ca și porcul domestic.

794. Tocană de porc mistreț

1 kg carne, 2 cepe, 1 lingură bulion, vin, usturoi, cimbru, sare, piper.

Se prăjește carnea, se înăbușă apoi cu ceapă ca la orice tocană. Se stinge cu puțin bulion, supă sau apă fierbinte, puțin vin, usturoi, cimbru, apoi carnea se fierbe înăbușit până ce scade bine sosul.

795. Papricaș de porc mistreț

1 kg carne, 2–3 cepe, 3 linguri grăsime, boia de ardei, vin alb, sare, piper.

Se prepară la fel ca mâncarea de căprioară cu găluște (v. 788); se servește fără smântână, numai cu găluște.

796. Carne de porc mistreț cu varză

1 kg carne, 1–2 verze, 3 linguri grăsime, 2–3 cepe, 1 lingură bulion, sare, piper boabe.

Se prăjește carnea. Separat se mai prăjesc și 2–3 cepe. Se adaugă varza și apoi carnea, câteva boabe de piper. Se adaugă apă sau zeamă de varză. Se dă la cuptor să fiarbă înăbușit.

797. Mâncare de porc mistreț cu smântână

1 kg carne, 2–3 cepe, 3 linguri grăsime, vin alb, 1 pahar smântână, 1 lingură bulion.

Se prepară la fel cu mâncarea de căprioară cu smântână (v. 788).

798. Mâncare de porc mistreț cu ciuperci

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă în plus 500 g ciuperci.

La mâncarea cu smântână se pot adăuga ciuperci înăbușite în unt.

799. Fripturi de porc mistreț

Mușchiul, cotletele, pulpa de porc mistreț se prepară la fel ca mușchiul de vacă (v. 640–641), cotletele de porc domestic (v. 680–683) și ca mușchiul de căprioară.

800. Piftie de porc mistreț

Se prepară la fel ca piftia de porc domestic (v. 555).

801. Sarmale de porc mistreț

Se prepară la fel ca sarmalele de varză acră (v. 589).

PREPELIȚE, POTIRNICHI, SITARI, FAZANI ȘI RAȚE SĂLBATICE

Prepelițele se mănâncă cât se poate de proaspete și se ține seamă de regulile date mai sus.

Potârnichile se curăță și se pregătesc pentru a fi preparate la fel ca toate vânaturile. Se prepară în mai multe feluri, fripte însă sunt cel mai bune.

Se sărează pe deasupra și pe dinăuntru cu jumătate de oră înainte de a le frige. Se ung cu unt. Se învelesc în foi de viță, apoi cu slănină, cât se poate de subțire. Se leagă bine cu sfoară ca să nu se răsucească. Foaia de viță dă cărnii o aromă neîntrecută, iar slănina împiedică să se usuce friptura.

802. Prepelițe fripte înăbușit

4–5 prepelițe, 200 g slănină, sare, piper.

Se învelește fiecare prepeliță într-o felie de slănină foarte subțire și lată, cât s-o cuprindă. Slănina nu trebuie să fie groasă deoarece împiedică frigerea. Se leagă cu o sfoară, se pun într-o cratiță acoperită și se dau la cuptor să se frigă înăbușit.

803. Prepelițe la frigare

6 prepelițe, 200 g slănină, sare.

Se înfășoară prepelițele în slănină, se pun 3–4 într-o frigare la foc potrivit și se frig ca orice pasăre la frigare.

804. Pilaf de prepelițe

3–4 prepelițe, 2–3 cepe, orez, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Se frig prepelițele tăiate în jumătate. În cratița în care s-au fript se înăbușă 2–3 cepe. Se adaugă orezul, se toarnă zeama necesară, sare, piper și se lasă să fiarbă înăbușit 10 minute. Se adaugă apoi prepelițele, se acoperă și se dau la cuptor.

805. Ostropel de prepelițe

12 prepelițe, 2 linguri grăsime, usturoi, făină, sare.

Se prepară la fel ca ostropelul de pui (v. 539).

806. Friptură de potârniche

6 potârnichi, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Potârnichile pregătite ca mai sus se pot frige la cuptor, înăbușite în cratiță sau la frigare. Nu se lasă să se frigă prea mult, deoarece se întăresc. Se servesc simple sau cu un soteu de ciuperci etc. Se obișnuiește a le servi la masă, așezate fiecare pe câte o felie de pâine prăjită în grăsime (canapea), iar sosul separat în sosieră.

807.Potârnichi cu smântână

6 potârnichi, 2 linguri grăsime, 4–5 linguri smântână, sare.

După ce s-au fript potârnichile așa cum am arătat mai sus, se adaugă în sosul din tavă 4–5 linguri de smântână în care s-a amestecat un vârf de cuțit de făină. Se fierbe și se răstoarnă peste potârnichi.

808. Friptură de sitari

6 sitari, sare.

Se pregătesc la fel ca și celelalte vânaturi cu pene, cu deosebire că de la sitari nu se aruncă decât gușa. Intestinele și ficatul se păstrează. Sitarii se pregătesc numai fripți. După ce au fost curățați și ținuți cu sare 15–20 minute, se învelește fiecare sitar în slănină cât se poate de subțire și se frig în tavă, în

cratiță, înăbușit sau la frigare. Intestinele se toacă mărunt și se pun în grăsime cu ceapă tocată mărunt, să se prăjească bine la un foc moale. Se adaugă și puțin vin alb. Acest sos se întinde pe felii de pâine prăjită care se servesc ca garnitură în jurul sitarilor fripți și așezați pe farfuria de servit. Dacă s-au fript la cuptor sau înăbușiți, se toarnă peste ei vin alb.

Se pot frige și cu intestinele înăuntru, care se scot, apoi se toacă mărunt, așa cum am arătat mai sus.

809. Friptură de fazan

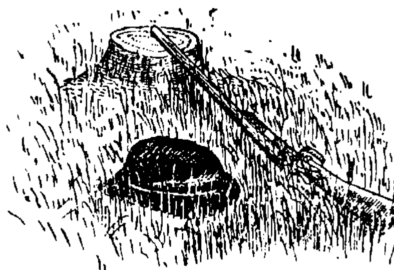
2 fazani, 200 g slănină, 1 lingură vin alb, sare.

Fazanul nu se mănâncă decât după ce a fost ținut 4–5 zile, în care timp carnea se frăgezește. Fazanii se pregătesc aproape totdeauna fripți. Se mai pot prepara și cu smântână. Ca și celelalte vânaturi cu pene, fazanul se învelește în foi cât mai subțiri de slănină – după ce a fost sărat – și se frige la cuptor. Când este aproape gata, se stropește cu vin alb, rece. Se servește pe farfurie cu spatele în sus, cu capul și coada puse pe locul lor și cu pene de jur-împrejur.

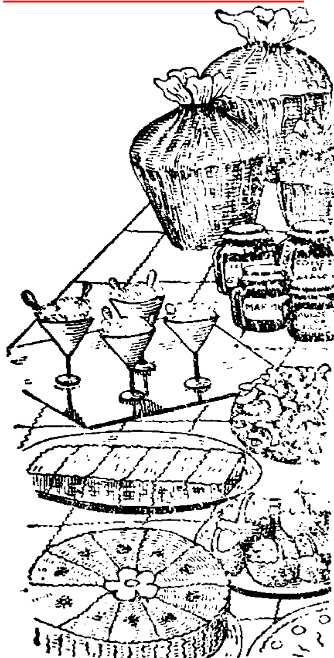
810. Rațele sălbatice

3–4 rațe, sare.

Rațele sălbatice nu se prepară niciodată nemarinate, deoarece carnea lor se întărește și este imposibil de mâncat. Ca să nu miroasă a pește, înainte de a se pune la marinat, rața se jupoaie de piele. Se prepară la cuptor cu sos de zarzavat și cu smântână.



DULCIURI: COZONACI, PLĂCINTE, PATISERIE, PRĂJITURI ȘI ALTE PREPARATE



Orice gospodină poate aduce variații, combinând în diferite feluri aluaturile, cremele etc. pe care le dăm în această carte.

Cremele se pot asocia cu fructe crude, fructe din dulceață sau fructe zaharate, cu nuci etc. Tortele se pot umple cu orice fel de cremă, marmeladă etc. Frișca amestecată cu diferite creme sau servită deasupra tortelor, cremelor etc. dă un gust minunat oricărei prăjituri. Unele torte pot fi acoperite cu albuș spumă amestecat cu zahăr și întărit la cuptor.

Margarina înlocuiește cu succes untul la toate prăjiturile și cremele.

Laptele praf pregătit conform instrucțiunilor respective poate fi întrebuințat la orice prăjitură sau cremă.

Pralinatul sau *nugaua* de care se vorbește în cursul lucrării se prepară astfel: se arde zahărul într-un vas și când a căpătat o culoare aurie se adaugă nucile, alunele sau migdalele. Se toarnă totul într-un vas uns sau pe o planșetă unsă; când s-a răcit se pisează sau se sfărâmă cu sucitorul.

Tapetarea înseamnă așezarea unei hârtii pe fundul formei de tortă. Tapetarea cu biscuiți înseamnă îmbrăcarea unei forme cu biscuiți în interior.

Amoniacul special pentru prăjituri se găsește la farmacii.

Toate prăjiturile și cremele sunt mai bune dacă sunt bine aromate cu vanilie în special, coajă de lămâie, de portocale etc.

Pentru buna reușită a dulciurilor, ouăle trebuie să fie proaspete. Nu se sparg niciodată ouăle direct în vasul în care se prepară, ci fiecare separat într-o ceașcă și apoi se toarnă în vasul în care se lucrează, după ce s-a constatat că oul este perfect proaspăt.

La prăjituri se adaugă foarte puțină sare, care accentuează gustul de dulce. La cozonac sarea adăugată în gălbenuș intensifică culoarea galbenă.

PREPARAREA COZONACILOR

Reguli generale

Cozonacii bine reușiți se prezintă cu suprafața rumenită, trebuie să fie moi și bine copți, iar când se taie, trebuie să se desfacă în fâșii lungi. Cozonacul care la tăiere prezintă găuri, este aspru și sfărâmicios, nu este bine reușit.

Insistăm asupra a două puncte principale:

1.Cozonacii nu se lasă să crească prea mult în formă înainte de a-i pune la cuptor. Dacă au crescut până la marginea formei, se ung și se bagă în cuptor, unde mai cresc atât cât trebuie. Dacă sunt lăsați să crească mai mult, fermentația trece limita necesară, producându-se spații libere în cocă și găuri.

2.Cuptorul nu trebuie să fie prea tare la început, deoarece căldura mare produce imediat o crustă la suprafața aluatului. Această crustă împiedică creșterea normală – cozonacul nu crește, rămâne înăbușit, cu coca clisoasă și nu mai are nici gust, nici aspect.

Făina trebuie să fie de bună calitate și foarte bine uscată.

Drojdia foarte proaspătă și de bună calitate. Ouăle foarte proaspete.

Gălbenușurile să nu fie prea tare încălzite, când se amestecă cu drojdia dospită.

La frământat să nu se rupă coca între mâini.

Untul să nu se înfierbânte, când se adaugă la frământat.

Tot timpul cât se adaugă untul, coca se împăturește fără să se rupă.

Cozonacii preparați cu mai multe ouă cresc mai greu.

Când se întinde coca pentru a fi pusă în forme, untul cu care

se unge să fie mai mult muiat decât încălzit.

Dacă se pun cozonacii în formă înaltă, coca trebuie să umple o treime din formă; dacă se pun în forme lungi, joase, coca trebuie să umple ceva mai mult decât jumătate din formă.

Cuptorul are un rol principal. La începutul coacerii trebuie să fie mai domol, cam un sfert de oră, și potrivit de tare în tot restul timpului.

Nu se țin cozonacii la cuptor mai mult decât trebuie, căci se roșesc; cel mult o oră.

Cozonacii se prepară cu unt amestecat cu ulei, ¾ pahar unt și ¼ pahar ulei; uleiul îi ține proaspeți mai multă vreme. Dacă se întrebuințează mai mult de 300 g la 1 kg de făină, cozonacii nu cresc, iar mai puțin de 1 pahar la 1 kg de făină, cozonacii nu sunt fragezi.

Margarina înlocuiește untul fără să se cunoască. Formele se vor unge însă cu unt pentru a da cozonacilor aroma de unt.

Cantitatea de zahăr poate fi scăzută până la 250 g la 1 kg de făină.

Gălbenușurile se freacă cu sare cu 3–4 ore înainte, spre a colora mai bine aluatul.

Albușurile nu se pun niciodată toate, ci numai ⅓ din numărul ouălor folosite.

Cozonacii se așază în forme fie împletiți, fie numai împăturiți.

Când cuptorul este prea încins și cozonacii încep să se rumenească prea tare, se pune deasupra o hârtie.

Se pot prepara cozonaci și cu mai puține ouă. Cu cât numărul de ouă este mai mic, cu atât cantitatea de lapte trebuie să fie mai mare. Cantitatea de lapte fixată în rețetă este aproximativă și nu se poate preciza, întrucât sunt diferite calități de făină care înghit mai mult sau mai puțin lichid. Condiția principală este ca aluatul să se potrivească în așa fel, încât să nu fie nici prea tare, nici prea moale.

Ca să obțină un luciu frumos, cozonacii se ung cu ou de două ori: o dată când se pun în formă la crescut și a doua oară, înainte de a-i pune la cuptor.

Se pot da la cuptor simpli sau presărați deasupra cu zahăr tos sau cu bucățele mici de zahăr.

Toate operațiile pentru prepararea cozonacilor se fac la cald și ferit de curent rece.

Cozonacii se pun în forme fie simpli, fie umpluți cu nuci, rahat,

portocale, mac, stafide etc.

După ce se scot din cuptor se țin la cald, nu se trec la rece. Se păstrează totdeauna înveliți într-o pânză, hârtia îi usucă, și se țin într-un vas închis, de preferat vas de aramă. În felul acesta se păstrează proaspeți mai multă vreme.

811. Cozonaci

1 kg făină, 50 g drojdie, 6 ouă, 250–300 g zahăr, 3–4 linguri ulei, 1 pahar unt sau margarină topită, ½ l lapte, 1 linguriță rom, 1 linguriță rasă sare, ½ baton vanilie, coajă de lămâie sau de portocale, 2 bucăți zahăr pentru presărat și un ou pentru uns.

Se pune făina la loc cald din ajun; cu 4–5 ore înainte de a frământa cozonacii se freacă gălbenușurile cu sarea și zahărul și se țin la căldură. Sarea intensifică culoarea galbenă. Se pregătește maiaua astfel: se sfărâmă bine drojdia cu furculița în ½ pahar lapte, se bate apoi cu două linguri de zahăr și una de făină și se lasă la crescut la loc cald. Dacă drojdia este bună, crește foarte repede. După ce drojdia a crescut, se începe frământatul. Se face o gropiță în făina așezată în vasul în care se frământă și în această gropiță se toarnă gălbenușurile, amestecate cu două albușuri și drojdia (maiaua), toate calde, romul, vanilia, coaja de lămâie și se amestecă cu o furculiță. Se toarnă apoi încetul cu încetul laptele călduț și se începe frământatul cu mâna.

Pentru buna reușită a cozonacilor, coca nu trebuie să fie nici prea moale, nici prea tare. Se potrivește astfel, încât atunci când o întinzi între mâini să nu se rupă. Se frământă fără ca să se rupă coca, împăturindu-i marginile spre mijloc, în momentul când compoziția a devenit omogenă se începe adăugarea grăsimii (călduțe), puțin câte puțin, până ce se termină toată cantitatea. Din momentul în care a început să se adauge untul, se mai frământă cel puțin o jumătate de oră.

După ce s-a terminat frământatul, se așază vasul acoperit la cald – iarna lângă sobă sau pe o oală cu abur. Se revizuiește din când în când, ca să nu se înfierbânte vasul dedesubt. Dacă aluatul este bine reușit, coca crește în patru ore. Coca crescută se așază în forme unse, pregătită astfel: coca obținută dintr-un kg de făină se împarte în două sau cel mult trei părți, după formele în care se coace. În niciun caz nu trebuie împărțită în mai multe părți din dorința de a obține mai mulți cozonaci,

deoarece în acest caz coca va crește prea mult și cozonacii obținuți vor fi fărâmicioși, plini de găuri și aspri.

Planșeta pe care se lucrează și mâinile se ung cu unt. Se întinde coca cam de 1 cm grosime, se unge cu unt mai mult sleit și apoi se rulează. Aceste rulouri se fac subțiri, dacă se împletesc în trei sau în patru. Se pot așeza numai două rulouri unul lângă altul, sau se poate face un singur rulou mai gros, atât cât trebuie ca să se umple ceva mai mult decât jumătate din formă. Coca crescută în forme, se unge cu ou bătut, se presară pe deasupra cu bucățele mici de zahăr și se coace conform instrucțiunilor date.

812. Cozonaci moldovenești

1 kg făină, 50 g drojdie, 1 pahar mare de lapte, 300 g unt topit, 15 ouă, 300 g zahăr, 1 lingură ulei, 1 lingură rom, 1 lingură smântână, 1 linguriță sare, 1 baton vanilie, coaja rasă de la o lămâie, 100 g stafide, 25 g migdale, 4 bucăți zahăr pentru presărat, 1 ou pentru uns.

Din făina cernută se prepară mai întâi maiaua. O parte din făină se opărește cu trei sferturi de pahar de lapte clocotit; se amestecă bine până se răcește, se adaugă drojdia dizolvată în restul de lapte rece. Se amestecă bine și se lasă să crească. În timpul cât crește maiaua, gălbenușurile cu sarea și zahărul respectiv se amestecă pe marginea mașinii, până ce se topește, fără să se încălzească tare compoziția. Se adaugă apoi uleiul, romul, smântână, coaja rasă de lămâie și se dă vasul deoparte. La urmă se adaugă și cinci albușuri bătute spumă. După ce s-a dospit maiaua, se toarnă deasupra amestecul de mai sus, se încorporează și restul de făină, se frământă bine, cam o jumătate de oră, până ce coca nu se mai lipește de mâini. Se încălzesc 150 g de unt și călduț se pune câte puțin peste aluat, frământând ușor până ce aluatul înghite bine untul. În timp ce se frământă cu untul, aluatul se împăturește pe rând din toate părțile. După ce s-a încorporat tot untul, se netezește coca bine deasupra și se lasă la crescut la loc călduț, acoperită cu o cârpă curată. După ce a crescut bine aluatul, o parte din aluat se întinde ca de 1 cm grosime. Scândura pe care se întinde coca trebuie unsă cu unt. Se unge foaia cu parte din untul rămas și care trebuie numai puțin încălzit; se taie în două și se presară cu stafide alese și spălate. Se rulează fiecare parte, se așază

rulourile unul peste altul în formă lungă de cozonac, bine unsă cu restul de unt. Pentru ca să crească cozonacii înalți, formele se leagă cu hârtie de jur-împrejur, încă o dată cât înălțimea formei. Cozonacii așezați în forme se țin la loc cald, ca să mai crească, și când au crescut destul, se ung cu gălbenuș de ou, se presară cu migdale sau nuci tăiate în lung și cu bucățele mici de zahăr. Se coc la foc potrivit o oră.

Se pot prepara cozonaci și cu ouă mai puține, de la 3–4 ouă până la 20 de ouă la 1 kg de făină. Se completează diferența cu lapte.

813. Cozonac cu nucă

Cocă de cozonac, 300 g nuci, 250 g zahăr, 50 g stafide, coajă de lămâie.

Se trec nucile prin mașina de măcinat nuci, se amestecă cu zahărul, coaja de lămâie și cine dorește, cu stafide. Se întinde coca pe planșetă, se presară deasupra nucile în strat gros de 1 cm, se rulează și se pune în formă

814. Cozonac cu pastă de nuci

Cocă de cozonac, 400 g nuci, 450 g zahăr, 50 g stafide, coajă de lămâie.

Se prepară în două feluri:

1.Se amestecă nucile pregătite cum am arătat mai sus cu albușurile bătute.

2.Se amestecă nucile cu zahăr și lapte, se țin într-o cratiță pe mașină, până ce devin ca o pastă. Tot timpul cât se țin pe mașină, se amestecă compoziția cu o lingură. Se lasă să se răcească, se întinde peste cocă și se fac rulouri.

PREPARATE DIN ALUAT DE COZONAC

815. Plăcintă din cocă de cozonac

Din aluatul simplificat (cu cantități reduse ca pentru gogoși (v. 824) se pot prepara tot felul de plăcinte: cu mere, cu brânză, cu cremă, cu cremă de orez, cu gem, marmelade, fructe etc.

816. Trandafir

½ kg făină, 20 g drojdie, 150 g zahăr, 1 pahar lapte, 2–3 ouă,

100 g unt proaspăt, vanilie, coajă de lămâie.

Se prepară un aluat de cozonac, în care nu se pune decât o cantitate mică de zahăr și unt (cam a treia parte) și se lasă să crească. În timp ce crește coca, se ung formele de copt cu unt proaspăt, iar pe margini și pe fund se presară zahăr tos.

După ce coca a crescut, se întinde pe planșeta unsă o foaie groasă cam de 1–2 cm, care se unge pe toată suprafața cu restul de unt frecat spumă și amestecat în ultimul moment cu o parte din zahăr, cam 100 g. Se pot presăra peste foaie mici cubulețe de dulceață de portocale. Se rulează și se taie bucăți de formă cilindrică, care se așază în forme cu tăietura în jos, de jur-împrejurul formei, umplând la urmă și locul rămas liber la mijloc, fără să fie prea înghesuite, pentru ca să aibă loc de crescut. După ce au crescut, se ung cu ou și se dau la foc potrivit. Aluatul este copt când începe să se dezlipească de pe formă.

Se scoate forma din cuptor și se mai lasă cinci minute la rece, apoi se răstoarnă pe o farfurie călduță și se toarnă deasupra zahăr ars. Se păstrează la loc cald.

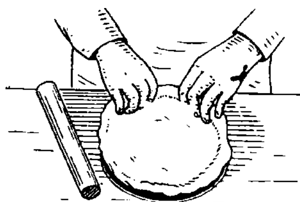
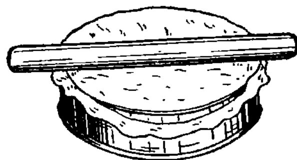
817. Trandafir însiropat

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă cu deosebirea că în forma de copt nu se mai presară zahăr, iar când prăjitura este coaptă, se toarnă în formă jumătate de pahar de lapte îndulcit bine sau sirop fierbinte. Se mai lasă la cuptor până ce tot lichidul este absorbit. Se pot așeza în formă și două trei rânduri, unele peste altele, respectându-se aceleași indicații de mai sus, obținând astfel o prăjitură înaltă.

818. Tartă cu fructe

Aceleași cantități ca la trandafir (v. 816), în plus fructe.

Din aluatul de trandafir se prepară un fel de tarte cu orice fel de fructe, în felul următor: se întinde coca groasă de 1 cm, pe toată suprafața tăvii de copt, ridicată pe margini. Se taie partea care prisosește cu sucitorul. Deasupra se așază fructele fără sâmburi – cele mari despicate – unele lângă altele. Se presară cu puțin zahăr și se coc la cuptor potrivit. După ce s-a rumenit bine coca, se presară cu zahăr pudră în cantitate mai mare. Se taie rece.

Se pot prepara tarte cu vișine, caise, zmeură, prune, mere, gutui, vara cu fructe proaspete sau iarna cu fructe din compot, sau pregătite special, gem etc. Fructele pot fi de un singur fel sau amestecate mai multe feluri.

819. Tartă cu cremă la cuptor

Aceleași cantități ca la trandafir, în plus mere.

Pentru cremă: 1 litru lapte, 4 ouă, 6 linguri de făină, 300 g zahăr, vanilie, puțină sare.

Coca de trandafir (v. 816) se întinde în tavă și se așază deasupra crema preparată în felul următor: se amestecă ouăle întregi cu zahărul și cu făina. Se toarnă laptele clocotit, puțin câte puțin, amestecându-se mereu. Se pune la foc iute și se amestecă mereu până ce se îngroașă crema. Se lasă să se răcească, se întinde peste cocă, iar pe deasupra se așază un rând de mere tăiate felii sau gutui tăiate subțire. Se dă la cuptor. Se taie caldă și se servește călduță.

820. Tartă cu cremă de orez

Aceleași cantități ca la trandafir (v. 816), crema de la tartă cu cremă (v. 819), în plus orez cu lapte.

Se prepară la fel cu tarta cu cremă, însă crema arătată în rețeta precedentă se amestecă cu orez cu lapte fiert mai gros, răcit și trecut prin mașina de carne. Se procedează apoi ca la tarta cu cremă la cuptor. Se coace și când este gata, peste bucățile tăiate se pot așeza câteva boabe de dulceață de vișine. Fructele cele mai indicate pentru tarta cu cremă de orez sunt merele și vișinele.

821. Tartă cu caise

Cocă de trandafir, cremă de vanilie (v. 967), 1 kg caise.

Se întinde coca în formă și se coace. Se prepară o cremă de vanilie sau de orez, se întinde uniform peste tartă; deasupra se așază caise bine coapte, iar peste caise un jeleu care să

cuprindă bine fiecare fruct. Jeleurile pentru tarte se obțin prin fierberea cu zahăr a fructelor respective până ce scad bine. Gemurile înlocuiesc jeleurile pentru acest preparat.

822. Mere în halat

Cocă de cozonac, ½ kg mere, 100 g zahăr, 1 ou.

Din coca de cozonac (v. 811) se întinde o foaie, se așază din loc în loc câte un măr întreg curățat de coajă și de partea tare de la mijloc, umplut cu zahăr. Se taie de jur-împrejur un pătrat cu care se acoperă mărul. Se unge cu ou, se presară cu zahăr, se așază în tavă și se coace la foc potrivit.

823. Plăcintă cu mere I

Cocă de trandafir (v. 816), 1½ kg miere, 300 g zahăr, scorțișoară.

Se întinde coca în tavă (v. 818), oprind o parte din aluat pentru garnituri. Peste cocă se așază merele rase, amestecate cu zahăr și scorțișoară. Din coca rămasă se fac niște rulouri subțiri cât creionul și se întind peste mere în formă de grilaj. Se ung cu ou și se dau la foc potrivit.

824. Gogoși

1 kg făină, 150 g unt, 3–4 ouă (albușurile spumă), 50 g drojdie, 250 g zahăr, 1 linguriță sare, 1 pahar lapte, ½ baton vanilie, 1 lingură ulei, 1 lingură smântână, coajă de lămâie, 1 lingură rom, 1 kg grăsime sau ulei pentru prăjit (se pot prepara și fără smântână, ulei și rom).

Se face o cocă de cozonac. Se dizolvă drojdia în lapte cu puțin zahăr și cu puțină făină. Se lasă să crească. Se amestecă maiaua în loc cald cu ouăle, restul de făină, cu sare, apoi cu zahărul, uleiul, smântână, romul, lămâia, vanilia până ce se topește zahărul. Se frământă o jumătate de oră și apoi se adaugă treptat untul încălzit, împăturind mereu coca. Se lasă să crească la loc cald, apoi se întinde o foaie groasă cam de 1 cm, se lasă să se odihnească 5 minute, se taie forme cu un pahar muiat în făină și se lasă să crească. După ce au crescut destul, se prăjesc în grăsimea încinsă, având grijă să se așeze cu partea de deasupra în grăsime, numai astfel cresc frumos. Se lasă să se prăjească pe o parte și numai după aceea se întorc pe partea

cealaltă.

Nu se mișcă cratița în timpul prăjirii, pentru ca gogoșile să nu aibă o dungă albă pe mijloc. Cratița trebuie să fie acoperită în timpul cât se prăjesc gogoșile și trasă pe marginea mașinii, imediat după ce s-au pus gogoșile.

Observație. Dacă gogoșile se fac cu dulceață, atunci se întinde coca mai subțire, se fac semne cu gura unui pahar, se pune dulceața în fiecare cerc. Se așază deasupra altă foaie de aceeași grosime și se taie formele complet cu paharul. Se lasă să crească și se prăjesc.

825. Poale în brâu

Aceleași cantități ca la gogoși (v. 824). În plus ¼ kg brânză de vacă, 2 ouă, zahăr, coajă de lămâie.

Se prepară aluatul de cozonac moale ca la gogoși. Se împarte în bucăți de mărimea unui ou, se rotunjesc, se întind apoi cu sucitorul forme rotunde, în mijlocul lor se pune brânză de vacă amestecată cu ou, zahăr și coaja de la o lămâie. Se strâng marginile din patru colțuri opuse spre mijloc, se apasă bine. În felul acesta se formează un pătrat, se strâng apoi din nou colțurile pătratului la mijloc și se apasă cu degetul ca să se lipească. Se așază în tava unsă, se lasă să crească și se ung cu ou. Se dau la cuptor la foc potrivit. Nu se țin mult, ca să nu se înroșească.

826. Melcișori

Aluat de gogoși, ½ kg nucă pisată, 3 linguri zahăr, 1 coajă de portocale.

Siropul: 200 g zahăr, ½ pahar apă, 1 lingură zeamă de lămâie, vanilie.

Din aluatul de gogoși, după ce s-a dospit, se întinde cu sucitorul o foaie groasă cam de ½ cm, se stropește cu unt încălzit, se presară cu nucă pisată amestecată cu zahăr și coajă de portocale. Se rulează strâns, se taie bucăți cam de 4 cm. Se așază cu tăietura în jos în tava unsă și se lasă la crescut. Înainte de a se da la cuptor, se ung cu ou. Se coc la foc potrivit. Copți, se însiropează cu un sirop fierbinte și se lasă la cuptor până ce se absoarbe tot siropul. Se presară nucă pisată. Se dezlipesc bucățile între ele și se servesc.

827. Melcișori în formă

Aceleași cantități ca în rețeta precedentă.

Melcișorii preparați așa cum am arătat mai sus se așază într-o cratiță, nu prea apropiați unul de altul, și se lasă să crească. Se coc apoi la cuptor, iar când sunt gata, se însiropează cu lapte îndulcit sau cu sirop și se mai țin la cuptor, să se îmbibe bine siropul. Se răstoarnă pe farfuria de servit.

828. Cuib de viespi

300 g făină, 140 g zahăr pisat, 140 g unt, 3 gălbenușuri, 20 g drojdie de bere, 1 ceașcă mare cu lapte, vanilie, 250 g grăsime.

Se pune la dospit drojdia, 2 lingurițe de zahăr, puțină sare și o lingură făină. După ce s-a dospit, se amestecă cu făină, gălbenușurile și laptele. Se bate coca bine ca la ștrudel, se întinde o foaie în formă dreptunghiulară, se unge pe deasupra cu untul frecat spumă și amestecat cu zahărul și vanilia. Se rulează ca la melcișori, se taie bucăți, se așază într-o cratiță unsă, după ce fiecare melcișor a fost scufundat în grăsime caldă. Se lasă să crească și se coc la foc potrivit.

829. Pască cu smântână

Cocă de cozonac, 1 kg smântână pusă la scurs în mălai (se pune smântână într-un tifon așezat într-un vas cu mălai), 200 g zahăr, 100 g făină, 6 gălbenușuri, zahăr vanilat, stafide, sare.

Din coca de cozonac (v. 811) se întinde o foaie groasă cam de ½ cm atât cât să cuprindă fundul tăvii în care se prepară. Se unge tava cu unt și se așază foaia. Din aceeași cocă se fac suluri de grosimea creionului, se împletesc câte două și se așază pe marginea aluatului, pe lângă pereții tăvii, după ce foaia a fost unsă cu ou. Se lasă să crească. În acest timp se prepară umplutura astfel: se amestecă gălbenușurile cu zahărul și vanilia, se adaugă apoi făina, smântână și sarea. Se toarnă umplutura în formă, cu grijă să nu treacă peste marginile aluatului. Se unge cu ou și se presară deasupra stafidele. Se coace la foc potrivit.

830. Pască cu brânză de vacă

Cocă de cozonac. 1 kg brânză de vacă, 200 g zahăr, 50 g făină, 3–4 gălbenușuri și albușurile bătute spumă, 25 g stafide, 2

linguri de griș, coajă de lămâie, vanilie, sare.

Se prepară la fel ca pasca cu smântână, iar umplutura se prepară astfel: brânză se sfărâmă cu furculița, se amestecă cu zahărul, făina, grișul, gălbenușurile, coaja de lămâie, vanilia, sarea și la urmă albușul bătut spumă. Se toarnă peste cocă în tavă, se unge cu ou și se presară cu stafide. Se dă la cuptor.

831. Pască cu orez

600 g cocă de cozonac.

Umplutura: 2 pahare mari de orez bine fiert cu lapte și zahăr și răcit, 3–4 gălbenușuri, 3–4 albușuri, 50 g stafide, coajă de lămâie, vanilie, sare.

Se prepară la fel ca pasca cu smântână (v. 829).

Se amestecă orezul fiert cu gălbenușurile, coaja de lămâie, vanilia și la urmă albușul bătut spumă. Se toarnă în tavă peste cocă. Se unge cu ou și se presară cu stafide. Se dă la cuptor.

832. Pască cu ciocolată

600 g cocă de cozonac.

Umplutura: 6 ouă, 400 g zahăr, 150 g făină, 250 g ciocolată, 1 kg lapte.

Se prepară la fel ca pasca cu smântână (v. 829).

Se amestecă ouăle întregi cu zahărul, făina, ciocolata rasă sau cu cacao; se subțiază cu lapte și se fierbe la foc iute până ce se îngroașă. Se lasă să se răcească și se toarnă în tavă, peste aluat. Se coace.

833. Mucenici moldovenești I

Cocă de cozonac, 1 ou, miere, 200 g nucă.

Din aluatul de cozonac sau de gogoși (v. 824), se întind rulouri de grosimea degetului mic, se împletesc în două, se dă forma de 8. Se lasă se crească, se ung cu ou și se coc la foc potrivit. Reci, se ung cu miere și se presară cu nucă.

834. Mucenici moldovenești II

Cocă de cozonac, miere, 200 g nucă.

Aluatul se poate face fără ouă și fără lapte. Se ung cu miere și se presară cu nucă pisată.

835. Mucenici muntenești

½ kg făină, apă, sare.

Se prepară o cocă din făină, apă și sare (cocă de tăiței fără ou). Se ia câte o bucățică de cocă, se fac rulouri cât mai subțiri, se taie bucăți de 5–6 cm, se apropie și se lipesc la cele două capete. Se pun la uscat. Bine uscate se fierb în sirop clocotit cu vanilie, coajă de lămâie, apă de flori. La urmă se adaugă nucă pisată, fără să se mai fiarbă. Se servesc reci.

DIFERITE ALUATURI DE PLĂCINTĂ

836. Plăcintă românească

1 kg făină, 3 ouă, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță sare, apă călduță cât cere.

Umplutura: 1 kg brânză de vacă, 6 ouă, 6 linguri zahăr, 100 g stafide, 250 g smântână, puțin griș, sare, coajă de lămâie, 250 g unt pentru stropit.

Se amestecă făina cernută cu ouăle, uleiul, oțetul, sare și apă cât cere ca să se obțină o cocă potrivit de moale. Se frământă bătându-se de masă, bine de tot. Coca este îndeajuns de frământată atunci când tăiată cu un cuțit, prezintă bășicuțe. Se împarte în bucățele mici, se rotunjește fiecare bucățică, se unge cu ulei și se așază pe masă. Se acoperă cu un vas încălzit. Se lasă să se odihnească 20 minute și apoi fiecare bucată se întinde ușor din mâini pe tavă, în foaie subțire, fără să se rupă. Se așază peste tava bine unsă cu unt, astfel încât să cadă peste pereții tăvii în jos și să prindă aer între foi. Se stropesc cu unt și se continuă punând foile una câte una. După ce s-au pus jumătate din foi, se întinde deasupra umplutura preparată astfel: brânza se sfărâmă, se amestecă foarte bine cu smântâna, zahărul, ouăle întregi, apoi cu stafidele curățate și spălate, puțină sare, coaja de lămâie și grișul. Peste umplutură se continuă cu așezarea celorlalte foi, stropind fiecare foaie cu unt. Ultima foaie se unge bine cu unt, se apasă pe marginile tăvii cu dosul unei furculițe, ca să se lipească foile între ele, apoi se taie împrejur, cu cuțitul coca ce prisosește. Se coace la un foc potrivit, la început. Nu trebuie să se rumenească de la început deoarece aceasta împiedică creșterea.

Observație: Brânza trebuie să fie grasă, iar ouăle foarte proaspete, Pentru ca umplutura să fie mai pufoasă, brânza se freacă numai după

ce s-au așezat foile în tavă și imediat se întinde peste foi. Se pot întrebuința și mai puține ouă pentru umplutură.

837. Plăcintă românească pripită

½ kg făină, 1 lingură grăsime, 1 ou, 1 lingură oțet, 1 linguriță sare, apă cât cere, 100 g unt, 100 g untură.

Umplutura: ½ kg brânză de vacă, 3 ouă, 3 linguri zahăr, sare.

Se frământă coca, se întinde cu sucitorul, se unge cu 100 g unt frecat cu 100 g grăsime. Foaia întinsă rotund se taie în raze de la margine spre centru, lăsându-i la mijloc un cerc netăiat.

Fiecare rază se răsfrânge peste cercul rămas netăiat. Se suprapun unele peste altele, până se termină. Se întinde din nou cu sucitorul, se împăturește în trei și apoi în patru, întocmai ca aluatul franțuzesc, lăsându-se să se odihnească la rece numai 15 minute. Se întind apoi două foi cât tava, se pune la mijloc brânza preparată ca la plăcinta românească (v. 836) sau ca la plăcinta din foi de ștrudel (v. 841). Deasupra se pune a doua foaie, se lipesc marginile, se unge cu unt și se coace la fel ca și plăcinta românească.

Din acest aluat se pot prepara și pateuri cu brânză și cu carne.

838. Plăcintă cu brânză (din foi de ștrudel)

Foaie de ștrudel.

Umplutura: 300 g brânză de vacă, 500 g smântână, 5 ouă, puțin griș, zahăr, stafide, sare, lămâie (coajă), albuș spumă.

Se așază foile de ștrudel (v. 841) în tava unsă, stropindu-se între ele cu unt. Numai după ce s-au aranjat foile în tavă, se freacă brânza cu smântâna până ce devine spumă, se adaugă grișul, sarea, coaja de lămâie și zahărul. Se amestecă bine cu gălbenușurile, iar în ultimul moment, se adaugă albușurile bătute spumă. Se întinde această compoziție în tavă peste foi, se așază ultimele straturi de foi, stropindu-se cu unt și se dă la cuptor.

839. Plăcintă cu mere II

250 g unt, 300 g făină, 3 gălbenușuri, 2 linguri de smântână, puțină sare.

Se prepară o coca. Se împarte în două părți și din fiecare parte se întinde o foaie subțire de ½ cm. Se coc pe rând în tavă

la foc potrivit. După ce s-au copt ambele foi și s-au răcit, se pun între ele mere înăbușite cu zahăr. Se mai pot umple și cu vișine. Se pudrează cu zahăr pisat.

Cantitatea de unt poate fi mai mică, dacă se adaugă în schimb 10 g drojdie de bere, care frăgezește aluatul.

840. Plăcintă cu carne

1 kg carne de vițel, 10 cepe, 2 linguri de grăsime, 3 ouă, sare, piper.

Se prepară la fel ca plăcinta cu brânză (v. 838), cu deosebire că brânza se înlocuiește cu carne preparată astfel: carnea tăiată bucăți se înăbușă cu ceapa tăiată felii subțiri și sare. Se stinge cu apă și se lasă să fiarbă. După ce a fiert și a scăzut bine, se trece de 2–3 ori prin mașina de tocat carne, se amestecă cu ouăle întregi, sare și piper. Plăcinta cu carne se servește numai fierbinte.

PREPARATE DIN FOAIE DE ȘTRUDEL

841. Ștrudel cu mere

500 g făină, 1 lingură ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță sare, 1 pahar de apă caldă pentru foaie, 200 g unt pentru stropit, 1½ pahar zahăr, scorțișoară, 1½ kg mere pentru umplut.

Foaia de ștrudel se lucrează numai la cald. Ea este foaia românească de plăcintă însă fără ou. Se prepară coca la fel ca la plăcinta românească (v. 836). După ce a fost bine bătută, se împarte în două părți, se rotunjește, se acoperă cu un vas cald și se lasă să se odihnească o jumătate de oră. Pe o masă mare acoperită cu o față de masă curată, presărată cu făină, se întinde coca pe dosul mâinii, în foaie subțire, începând de la mijloc spre margini. Se întinde cât mai subțire, se rup marginile de jur-împrejur. Se lasă să se zvânte, se stropește cu unt. La o margine în lungime se pun merele preparate ca la plăcinta cu mere (v. 839). Se rulează și se taie bucăți cât tava de lungi. Se așază în tava unsă. Se unge și ștrudelul cu unt pe deasupra și se dă la cuptor la un foc potrivit. Rece, se taie în bucăți.

Observație: Pentru ca să reușească sigur, făina trebuie să fie de foarte bună calitate și cât se poate de uscată. Foaia se întinde numai la loc uscat și cald, unde să nu fie abur și se lucrează cât se poate de repede.

842. Ștrudel cu nucă

Foaie de ștrudel.

Umplutura: 300 g nuci, 200 g zahăr, scorțișoară.

Foaia de ștrudel întinsă se presară cu nucă pisată, amestecată cu zahăr pisat și scorțișoară. Se coace ca și ștrudelul cu mere. La sfârșitul coacerii se stropește cu puțin sirop.

Orice ștrudel poate fi stropit la urmă cu sirop.

843. Ștrudel cu brânză de vacă

Foaie de ștrudel.

Umplutura: 1 kg brânză, 3–4 ouă, 2 linguri pesmet, 1 lingură griș, zahăr după gust, coajă de lămâie, stafide.

Se fărâmițează foarte bine brânza de vacă, se amestecă și se bate bine cu ouăle, se amestecă bine și uniform cu toate celelalte. Se întinde foaia, se stropește bine cu unt, se întinde brânză egal peste foaie. Se rulează foaia peste brânză, ridicând fața de masă în sus. Se măsoară ruloul cu tava, se taie după mărimea tăvii, se așază în tavă unsă cu unt, se stropește cu unt și se coace la cuptor.

844. Ștrudel cu vișine

Foaie de ștrudel.

Umplutura: 2 kg vișine, 400 g zahăr, 1–2 linguri pesmet alb, fin.

Se curăță vișinele de sâmburi și se țin 20–30 minute să-și lase zeama. Se scurg de zeamă, se amestecă cu zahărul, se așază pe foaia stropită cu unt și se risipesc pe toată suprafața. Se presară și pesmetul, se strânge ștrudelul și se procedează cum am arătat mai sus.

845. Ștrudel cu smântână

Foaie de ștrudel.

Umplutură: 250 g smântână, 2 ouă, 1 lingură de făină, coajă de lămâie sau stafide, zahăr după gust.

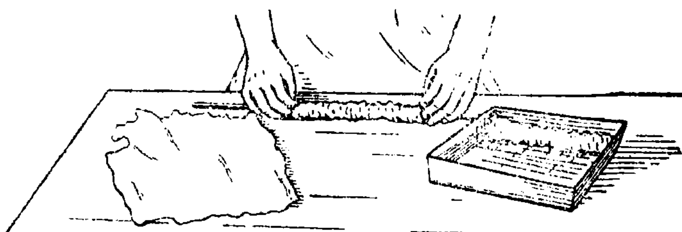
Se bat bine ouăle cu zahărul și făina; la urmă se adaugă smântână, coaja de lămâie și stafidele. Se întinde această compoziție pe foaie, se rulează și se procedează ca la ștrudelul

cu brânză (v. 843).

846. Sarailia

½ kg foi de plăcintă, 300 g nuci, ½ kg zahăr, 200 g unt, coajă de lămâie.

Dacă se prepară cu foi lucrate în casă (v. 841) se taie foile de mărimea foilor din târg. Se pregătește un bețișor rotund de grosimea unui creion. Se întind două foi pe masă unse între ele și deasupra cu unt sau cu ulei. Se presară peste a doua foaie nucă tăiată, amestecată cu zahăr, coajă de lămâie sau de portocale. Se așază bețișorul pe marginea foii și se rulează. Când toată foaia este rulată, se strânge coca cu ambele mâini din ambele părți până se încrețește și rămâne de mărime potrivită. Se scoate bețișorul și se așază rulourile în tavă unul lângă altul.



Se toarnă câteva linguri de unt topit și se coc la cuptor. Când sunt gata, se toarnă pe deasupra sirop și se mai țin la cuptor 10–15 minute. Dacă siropul a fost tot absorbit și sarailia este încă uscată, se mai toarnă sirop.

847. Baclava

Foaie de ștrudel, 500 g nuci, 750 g zahăr pentru sirop, 1 lămâie (zeamă), 50 g apă de flori, ½ baton de vanilie.

Se prepară foaia ca la ștrudel. Se taie bucăți de mărimea tăvii. În tava unsă cu unt se așază foile una câte una, stropind fiecare foaie cu unt și presărând-o cu nucă pisată fără zahăr. Se continuă așa până ce se umple tava. Primele și ultimele 3–4 foi se stropesc numai cu unt fără să se mai presare nucă. Baclavaua trebuie să fie de cel puțin trei degete înălțime. Deasupra se unge cu unt topit. Înainte de a se da la cuptor, baclavaua se taie în bucăți pătrate cu un cuțit muiat în unt cald. Se coace 2 ore la un foc potrivit. În timpul cât stă la cuptor, se prepară siropul din 750 g zahăr, 3 pahare de apă, zeama de la o lămâie și ½ baton de vanilie. Se leagă siropul, se lasă să se

răcească. Când baclavaua este coaptă, fierbinte fiind, se toarnă deasupra siropul rece, amestecat cu apă de flori. Se mai lasă încă un sfert de oră la cuptor.

848. Scutecele (pelincile) Domnului

200 g, făină, 500 g nuci, 400 g zahăr, apă de flori sau în lipsă vanilie.

Se prepară o foaie de ștrudel din 200 g făină, se taie forme rotunde sau pătrate și se coace fiecare foaie pe o parte și pe cealaltă, direct pe plita mașinii sau într-o tigaie, până capătă o culoare gălbuie. Se pisează nucă, alune sau migdale, se amestecă cu puțin zahăr. Se așază pe farfurie o foaie de cocă, se stropește cu sirop bine legat și amestecat cu puțină apă de flori, se presară nucă; se așază altă foaie și se continuă tot așa până ce se termină toate foile. Deasupra se presară nucă mai multă și cu sirop în cantitate mai mare. Se așază un strat mai înalt, deoarece foile însiropate scad.

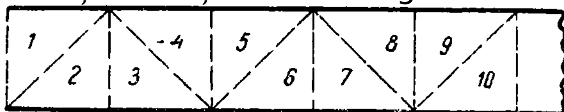
849. Trigoane

Foi de plăcintă, 300 g nuci, 5 linguri zahăr, puțin lapte, 1 lingură unt.

Sirop: ½ kg zahăr, 1½ pahar apă.

Foile pentru trigon trebuie să fie umede, altfel nu se pot lucra.

Se pregătește nuca, tăiată și amestecată cu zahăr și muiată cu puțin lapte. Se taie o fâșie lungă de 30–40 cm și lată de 10 cm. Se stropește cu unt sau ulei. Se ia capătul unei șuvițe, se întoarce peste foaie și se obține un triunghi.



Se întinde nuca la mijlocul triunghiului, se stropește cu unt, se răstoarnă acest triunghi peste cocă și se obține al doilea triunghi. Se întinde din nou nucă, se unge și se continuă astfel până se termină. Ultima foaie se lipește introducând marginile peste celelalte ca un plic. Se așază în tavă și se coc la cuptor moale. După o oră și jumătate se întărește focul și se rumenesc. Se însiropează la fel ca și baclavaua sau se ia fiecare bucată și se scufundă în sirop.

PREPARATE DIN ALUAT FRANŢUZESC

Reguli de observat

Acest aluat se lucrează numai la rece și coca se ține la gheață.

Aluatul franțuzesc reușește tot atât de bine preparat cu margarină în loc de unt.

Vinul și zeama de lămâie se pot înlocui cu oțet.

Se poate suprima smântâna.

Făina trebuie să fie numai de calitate bună.

Untul să nu aibă zer.

Coca nu trebuie să fie tare, ci mai moale.

Când se întinde coca pentru a se împături, se întrebuințează cât se poate de puțină făină, altfel se împiedică creșterea și aluatul nu se desface în foi.

Untul nu trebuie să fie prea rece, ca să se poată întinde omogen pe suprafața aluatului.

Cuptorul are rol important. La început trebuie să fie foarte fierbinte pentru ca untul să rămână în cocă. Dacă nu-i destul de fierbinte, untul iese în tavă și aluatul nu mai crește.

După ce a început să crească, se slăbește puțin cuptorul.

Tava, în timpul iernii, nu trebuie să fie prea rece. Se bagă 1 minut la cuptor, altfel oricât ar fi cuptorul de fierbinte, untul iese afară din cocă.

La toate aluaturile care se lucrează pe masă, se procedează în felul următor: se pune făina grămadă pe planșetă. Se face o gropiță la mijloc în care se toarnă lichidul cu sare, ouăle etc. Se amestecă cu o furculiță încet, să nu curgă lichidul pe masă. Apoi începe să se frământe cu mâna, adunându-se toate resturile de pe planșetă, până rămâne perfect curată. Se continuă frământatul presărându-se câte puțină făină, atât numai cât să nu se lipească aluatul la frământat. Dacă trebuie să se bată, atunci se ia toată coca în mâna dreaptă și se izbește tare de masă. Se mai frământă și iar se bate, de atâtea ori cât este necesar.

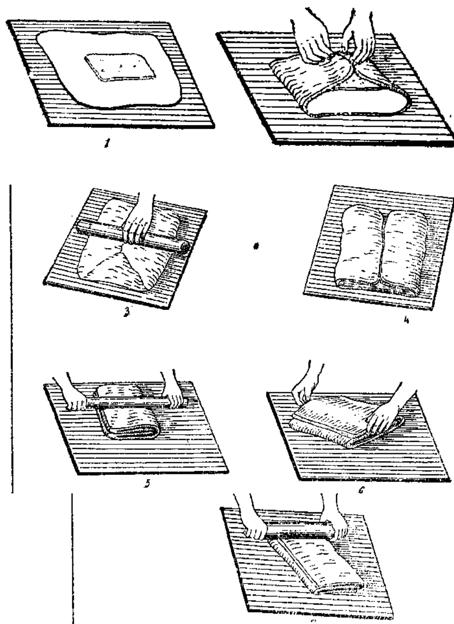
Din aluatul franțuzesc se prepară pateuri, diferite tarte, prăjituri cu fructe, cu cremă, cu nuci, dându-li-se diferite forme.

Un aluat franțuzesc bine reușit trebuie să crească la copt și să se desfacă în foi multe cât mai subțiri și cât se poate de fragede.

850. Aluat franțuzesc 1

300 g făină, 200 g unt, 3 gălbenușuri, 3 linguri de vin alb, IV2 lingură oțet sau zeamă de lămâie, 3 linguri smântână.

Din 200 g făină se face o cocă cu gălbenușurile de ou, sare, vinul, oțetul sau lămâia, și smântâna (care se poate să și lipsească). Se frământă o jumătate de oră și se lasă să se odihnească. Restul de făină se amestecă cu untul. Se întinde coca în formă de dreptunghi, în grosime de ½ cm. Se unge toată suprafața cu unt. Se împăturește astfel: părțile mai lungi se aduc până la mijloc pentru ca să se unească margine cu margine.



Faze din prepararea aluatului franțuzesc

La fel se aduc și celelalte părți. Apoi acest dreptunghi se mai îndoaie încă în două și se dă la rece, la gheață, timp de o oră. Așa cum este coca, se întinde în lungime, formând iarăși un dreptunghi, care se strânge în trei și se lasă la gheață din nou o oră. Se întinde din nou coca în lungime în formă de dreptunghi și se strânge în patru, aducând capetele întâi la mijloc și apoi unele peste altele. Se lasă să stea la rece până când se prepară. Se poate lăsa chiar de azi pe mâine.

Coacerea se face la un foc foarte tare la început și apoi la foc potrivit. Acest aluat hrănitor este cât se poate de fraged. El

poate fi preparat din ajun, atunci când gospodina are o zi complicată în menaj.

851. Aluat franțuzesc II

500 g făină, 500 g unt, 1 gălbenuș, 1 lingură zeamă de lămâie (vin sau oțet), 1 linguriță sare, 1 pahar apă rece.

Se prepară ceva mai repede și numai în ziua când se coace.

Se face un aluat din făină, gălbenuș, zeamă de lămâie, sare dizolvată în apă rece. Se frământă bine și apoi se bate ca foaia românească (v. 836). Se lasă să se odihnească 15 minute. În acest timp se freacă untul cu lingura de lemn, se dă formă de dreptunghi și se presară cu făină. Se întinde aluatul gros de ½ cm. Se pune la mijloc untul, se îmbracă pe toate părțile cu aluat, se întinde în fâșie lungă, se împăturește în patru, se întinde din nou și se împăturește în trei. Se dă la rece 20 de minute. Se întinde din nou, se împăturește în patru și imediat în trei, lăsându-l după fiecare împăturire să se odihnească câte 20 minute.

Din aceste două aluaturi se pot prepara următoarele prăjituri:

852. Plăcintă cu cremă

Aluat franțuzesc.

Crema: 1 litru lapte, 4–6 ouă, 250 g zahăr, 9 linguri pline cu făină (150 g), 1 baton vanilie, 1 lingură unt.

Din aluatul franțuzesc se întinde o foaie de 1 cm grosime. Se așază în tavă, se înțeapă din loc în loc și se coace la un foc iute. După ce foaia este coaptă se taie în două. Pe una din cele două jumătăți se întinde în grosime de două degete crema de vanilie, preparată în felul următor: se amestecă cu telul, într-un căzănel, ouăle, zahărul și făina la care se adaugă puțin câte puțin laptele clocotit și se amestecă bine. Se fierbe la foc iute, până ce se îngroașă bine, amestecându-se cu telul, ca să nu se prindă.

Înainte de a se da crema jos de pe foc, se adaugă batonul de vanilie și untul. Se răcește și se întinde peste foaie. Deasupra cremei se așază cealaltă jumătate de foaie. Se taie, se aranjează bucățile pe farfurie și se pudrează cu zahăr.

Crema trebuie preparată la foc iute, căci altfel devine cleioasă și își schimbă culoarea. O condiție principală este că în tot timpul trebuie să se amestece pentru ca să nu se taie.

853. Triunghiuri cu nucă

½ kg făină, 400 g unt, 1 ou, 300 g nucă, 100 g zahăr, puțin lapte.

Sirop: 500 g zahăr, 1 pahar apă.



Se prepară o cocă din aluat franțuzesc. Se întinde o foaie groasă de ½ cm și se taie pătrate. Se ung cu ou numai două din marginile pătratului în unghi, se pune la mijloc nuca dată prin mașină, amestecată cu zahăr pudră și opărită cu puțin lapte. Peste marginile unse cu ou, se răsfrâng marginile neunse și se formează un triunghi. Se lipesc marginile, apăsând cu degetul. Se ung cu ou, se dau la cuptor la foc iute. După ce s-au copt, se scot din cuptor, se lasă să se răcească și se însiropează bine cu sirop rece și bine legat.

854. Plăcințele din imitație de aluat franțuzesc

125 g unt, 125 g untură, 3 ouă, 400 g făină, 1 borcan mic de iaurt, 1 ou pentru uns.

Se amestecă untul și untura cu făina, ouăle și iaurtul. Se frământă bine și se lasă la rece. Cu cât stă mai mult la rece, cu atât este mai fragedă. Se poate lăsa de seara până dimineața și se poate lăsa și numai 1–2 ore, când gospodina este grăbită. Se întinde o foaie groasă cam de 1 cm. Se taie fâșii pătrate sau dreptunghiulare. Se pune la mijloc brânza amestecată cu ou. Se îndoaie marginile una peste alta, se lipesc cu ou numai pe partea de bază, se ung cu ou și se coc la foc potrivit.

Din această cocă se pot prepara: orice fel de prăjiturele cu marmeladă, nuci, mere etc. Se pot umple cu carne, cu ficat sau cu ciuperci. Se poate coace coca separat și se umple cu cremă de vanilie preparând astfel plăcintă cu cremă. Se mai poate întinde foaia pe tavă și să se umple cu brânză de vacă sau orez etc.

855. Plăcintă cu mere III

Aluat franțuzesc.

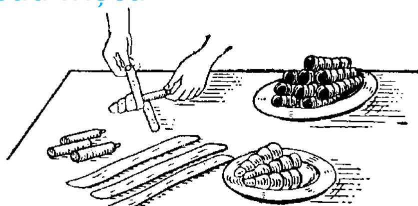
Umplutura: 1½ kg mere, 300 g zahăr, 1 linguriță scorțișoară.

Se prepară la fel ca plăcinta cu cremă (v. 852) cu deosebirea că se înlocuiește crema de vanilie cu mere preparate ca la ștrudel (v. 841).

856. Rulouri cu cremă sau cu frișcă

Aluat franțuzesc.

Cremă de vanilie sau frișcă.

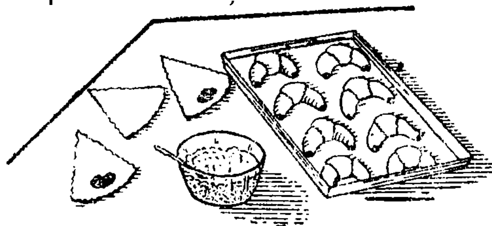


Foaia de aluat franțuzesc (v. 850–851) întinsă de ½ cm grosime, se unge în întregime cu ou, se taie fâșii late de 2–3 cm și se înfășoară pe forme de rulouri unse. Se coc la foc iute. Coapte, se scot de pe forme, se lasă să se răcească și se umplu cu frișcă bătută amestecată cu zahăr pudră sau se umplu cu cremă de vanilie (v. 967), de ciocolată sau cacao. Formele se găsesc în comerț sau se pot face din carton gros uns. Sunt niște tuburi lungi de 10–12 cm cu diametrul de 2–3 cm.

857. Cornulețe din aluat franțuzesc

Aluat franțuzesc, marmeladă.

Se întinde o foaie de ½ cm grosime, se taie triunghiuri, se ung cu ou. La baza fiecărui triunghi se pune câte puțină marmeladă. Se rulează, dându-se forma de cornulețe. Se ung pe deasupra cu ou și se dau la cuptor la foc iute. Se servesc pudrate cu zahăr. Se pot umple cornulețele cu mere sau cu nuci.



858. Tarte cu fragi, zmeură și cremă de vanilie

Aluat franțuzesc, cremă de vanilie, zmeură, fragi.

Din aluatul franțuzesc (v. 850–851) se întinde o foaie groasă cam de ½ cm. Se îmbracă o tavă (fundul și pereții) cu această

foaie. Pentru ca să-și păstreze forma, după ce a fost îmbrăcată, se așterne peste aluat hârtie albă peste care se pun boabe de fasole. Se coace la un foc iute. După ce s-a copt, se scot cu grijă hârtia și boabele, se mai lasă puțin la cuptor să se rumenească. Separat se mai coace o foaie cât fundul tăvii de mare. În tarta rece se pune un strat de cremă de vanilie și apoi foaia coaptă separat. Se așază fructele, zmeură, fragi, portocale etc., peste foaie, unele lângă altele și se glasează cu marmeladă de fructe sau mai bine cu jeleu din fructele respective.

Fructele se mai pot așeza direct peste cremă, fără a doua foaie.

859. Tartă cu struguri I

Aluat franțuzesc.

Crema: 1l lapte, 8–9 linguri făină, 4–6 ouă, 300 g zahăr, 2 kg struguri.

Se întinde coca din aluat franțuzesc în formă de tartă. Se înțeapă din loc în loc ca să nu se umfle prea tare coca. Se poate pune un strat de fasole albă peste o hârtie aplicată pe cocă. Se coace și se lasă să se răcească. Se așază un strat de cremă de vanilie, gros cam de 2 cm, iar peste cremă se înfig boabe de struguri tămâioși, alternând culorile în cerc sau în triunghiuri.

La fel se pot prepara tarte cu căpșuni sau cu portocale.

860. Tartă cu gutui

Aluat franțuzesc, gutui fierte în sirop.

Se prepară la fel ca tarta cu struguri, cu deosebirea că gutuile trebuie fierte în sirop. Peste feliile de gutui, care trebuie să fie foarte subțiri; se întinde un strat mai gros de jeleu de gutui.

861. Plăcintă cu mere IV

Aluat franțuzesc, 1½ kg mere, 200 g zahăr, scorțișoară, pesmet.

Se întinde o cocă mai subțire din aluat franțuzesc (v. 850–851), se așază în tavă, se înțeapă cu furculița din loc în loc și se dă la cuptor să se coacă pe jumătate. Se scoate, se presară puțin pesmet, se așază merele amestecate cu zahăr și scorțișoară. Se întinde pe deasupra o altă foaie, se unge și se coace la foc foarte iute la început și mai domol la urmă.

862. Cornuri cu mere

Aluat franțuzesc, 1 kg mere, 200 g zahăr, scorțișoară, pesmet, 1 ou.

Se întinde o cocă din aluat franțuzesc (v. 850) și se taie fâșii lungi cât este coca și late cam de 10–12 cm. Merele pregătite mai înainte cu zahăr, scorțișoară și pesmet se întind pe una din margini în lungime, marginea opusă se unge cu ou. Se rulează, începând din marginea cu mere, până ce se termină. Se taie apoi în mod egal. Se strâng capetele și se îndoaie, dându-le forma de corn. Se ung și se coc la foc iute la început și mai domol la sfârșit.. Se scot din tavă și se pudrează cu zahăr.

863. Ochelari

Aluat franțuzesc, 1 ou, 100 g zahăr.

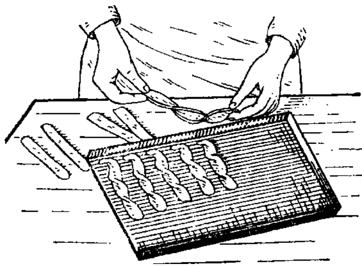
Se întinde o cocă din aluat franțuzesc II (v. 851) groasă cam de 1 cm. Se taie o fâșie lungă cât aluatul și lată cam de 10 cm. Din această fâșie se taie fâșioare de 10–12 cm și late de 1 cm. La fiecare din aceste fâșii, se învârtesc capetele în formă de melc până la jumătatea ei. Se ung cu ou, se presară cu zahăr tos mai mult și se coc la foc foarte iute la început și apoi mai domol.



864. Sfredelușe

Aluat franțuzesc, 1 ou, 50 g zahăr.

Din aluat franțuzesc II (v. 851) se taie fâșii lungi de 6–8 cm și late de 2 cm. Se ung cu ou și se răsucesc capetele în sens invers. Se așază în tavă și se coc ca și ochelarii. Se pudrează cu zahăr pudră.



865. Pătrate cu dulceață

Aluat franțuzesc, dulceață de vișine.

Se întinde o foaie groasă de 1 cm din aluat franțuzesc II (v. 851) și se taie pătrate de 10 cm latura. Se coc fără a fi înțepate și când sunt gata, se ung reci cu un strat de dulceață de vișine.

Se poate întrebuința orice altă dulceață.

866. Cornuri cu dulceață

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă.

Se întinde o cocă din aluat franțuzesc II (v. 851), se taie pătrate cam de 10 cm și pe diagonală se întinde dulceață de vișine. Se rulează în formă de corn lipindu-se bine marginile. Se coc la cuptor iute la început, și apoi potrivit. Se pudrează cu zahăr pudră.

867. Mere în aluat franțuzesc

Aluat franțuzesc, 10–12 mere, 1 ou.

Se prepară din cocă de aluat franțuzesc (v. 850–851).

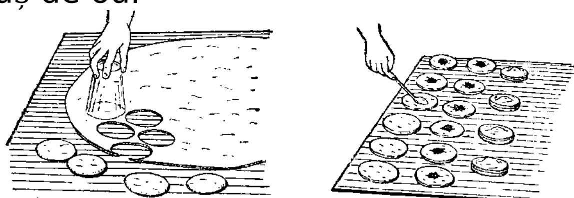
Se curăță merele, se scoate miezul și semințele. Se întinde coca, se taie fâșii mai lungi și late de 2 cm. Se învârtesc în spirală de jur-împrejurul fiecărui măr, începând din partea de jos, unde se prinde capătul fâșiei cu degetul mare al mâinii stângi. Una din margini se suprapune. Baza mărului se acoperă cu un pătrățel sau cu un rotund de cocă, astfel ca tot mărul să fie învelit și să se coacă în cocă. Partea de sus, după ce mărul a fost umplut cu zahăr, se acoperă de asemenea cu o bucată de aluat în diferite forme. Se ung cu ou, se așază în tavă și se coc la un foc foarte viu la început și apoi mai domol.

868. Pateuri cu carne

Aluat franțuzesc, ½ kg carne, 5 cepe, 1 lingură grăsime, 1–2

ouă, sare, piper.

Din aluat franțuzesc (v. 850–851) se întinde o foaie de ½ cm grosime. Se taie forme rotunde cu o formă bine ascuțită, se ung împrejur cu albuș de ou.



În mijloc se pune carne preparată ca pentru plăcinta cu carne (v. 840). Se așază altă formă deasupra, se apasă bine cu degetul de jur-împrejur, se ung cu ou și se dau la cuptor iute. Marginea nu se unge cu ou, deoarece nu mai cresc bine.

869. Pateuri cu brânză

Aceleași cantități ca în rețeta precedentă, 250 g brânză sărată.

Se prepară la fel ca pateurile cu carne. Înlocuim carnea cu brânză bine sărată și amestecată cu ou.

870. Bușeuri

Aceleași cantități ca la pateuri – fără umplutura de carne sau brânză.

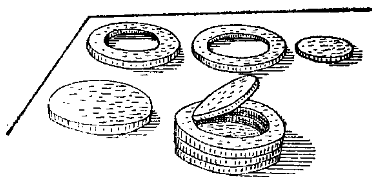
Din foaia de aluat franțuzesc (v. 850–851), întinsă de ½ cm grosime, se taie forme rotunde mai mari. La jumătate din rotunduri se scoate mijlocul cu un păhărel mai mic. Apoi se suprapun două câte două, punând deasupra rotundul găurit și lipind cu ou. Se ung cu ou. Pentru capace se întrebuințează mijloacele scoase și întinse încă puțin cu sucitorul. Se ung cu ou și se dau împreună cu bușeurile la cuptor. După ce se coc, se mai scobesc puțin bușeurile la mijloc și se umplu cu legume preparate cu smântână, cu mâncărică de ciuperci sau cu sos pentru bușeuri (v. 102).

871. Volovan

1 kg făină, ½ kg unt, 2–3 ouă, 1 lingură zeamă de lămâie sau 2 linguri oțet, 1 linguriță sare, apă rece.

Se prepară un aluat franțuzesc (v. 850). Se întinde o cocă groasă cam de 1 cm. Cu o formă sau cratiță se marchează pe

cocă o formă rotundă care se taie cu un cuțit ascuțit. Se întinde a doua foaie și se mai scot încă două forme rotunde de mărime egală cu cea dintâi.



Aceste două forme se găuresc, scoțându-le mijlocul marcat cu o cratiță mai mică. Marginile rămase netăiate trebuie să aibă o lățime cam de 5–6 cm, iar mijlocul scos, un diametru de 8–10 cm. Prima foaie întreagă, se așază în tavă a doua foaie și se așază peste ea a treia foaie, de asemenea cu una din foile rămase după ce s-a scos mijlocul. Se unge și a doua foaie și se așază peste ea a treia foaie, de asemenea cu mijlocul scos. Se ung și se coc la cuptor iute și apoi domol. Dintre mijloacele scoase se alege cel mai frumos, care va servi de capac, se garnisește cu coca rămasă tăiată în diferite forme: flori, grilaj etc. Se unge cu ou și se coace.

La copt trebuie multă atenție, pentru ca volovanul să crească cel puțin 20–30 cm înălțime și să nu cadă într-o parte. Dacă a pornit să cadă, se întoarce tava. Se umblă foarte repede și nu se ține cuptorul deschis mult. Este bine să se coacă într-o tavă mică pentru a se putea întoarce ușor. După ce s-a copt, se scoate miezul, iar spațiul rămas liber se umple cu un sos special pentru volovan și bușeuri (v. 102).

PREPARATE DIN ALUAT FRAGED

Aluatul fraged se mai numește și coca 1, 2, 3, pentru că se întrebuințează o parte zahăr, două părți grăsime și trei părți făină.

Se poate prepara cu orice grăsime: unt, ulei, untură sau osânză, margarină. Cel mai fin este cel preparat cu unt topit, care-i dă un parfum special.

Se poate coace imediat sau poate fi lăsat până a doua zi.

Dacă lipsește o parte din cantitatea de grăsime, se poate înlocui cu puțină drojdie de bere muiată în lapte sau în apă. Drojdia de bere ajută la frăgezirea aluaturilor – în general a

acelora care nu se lasă la crescut sau nu se întind în foi subţiri.

Dacă din greşeală s-a întrebuinţat prea multă grăsime şi aluatul este prea nisipos, se adaugă puţin lapte spre a-l lega.

Acest aluat are mai multe variante, în care diferă cantităţile de unt şi ouă. Se întrebuinţează atât la dulciuri, cât şi fără zahăr la saleuri, cocă pentru preparate în foaie etc.

872. Aluat fraged I

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou întreg, 1 gălbenuş.

Se amestecă untul cu făina, zahărul pisat şi ouăle. Se frământă bine şi se dă la rece. Din acest aluat se pot prepara diferite prăjituri.

873. Biscuiţi

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou, 100 g nucă, 100 g zahăr.

Se frământă un aluat fraged, se întinde şi se taie în diferite forme, se unge cu ou şi se presară cu bucăţi de nucă şi zahăr.

874. Tarte cu fructe

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou, fructe., cremă.

Se întinde o foaie din aluat fraged (v. 872). Se îmbracă forme mici de tarte cu cocă. Se pun câteva boabe de fasole în tarte, peste o foaie de hârtie, ca să-şi păstreze forma frumoasă. Se coc la foc potrivit. După ce s-au rumenit marginile, se scot boabele de fasole şi hârtia şi se mai dau puţin la cuptor ca să se rumenească. În felul acesta se pot face diferite mărimi de tarte: mici, care se servesc separat, sau mari, care se servesc tăiate în porţii. Se umplu cu diferite fructe, cremă de vanilie, marmeladă de fructe sau jeleu. Se mai pot umple tartele numai cu fructe însiropate sau numai cu dulceaţă. Cine doreşte poate umple tartele cu o cremă făcută din frişcă amestecată cu fructe trecute prin sită şi care e delicioasă (v. 957).

875. Aluat fraged II

500 g făină, 1 pahar smântână, 150 g unt, 1 vârf de cuţit bicarbonat dizolvat în rom sau puţină drojdie, sare.

Se taie untul bucăţi mici şi se amestecă cu făina, cu smântână şi bicarbonatul. Se frământă bine. Din această cocă se pot

prepara tarte, plăcintă cu cremă, plăcintă cu mere etc.

876.Aluat fraged III

200 g unt, 200 g smântână, făină, bicarbonat sau drojdie, 100 g zahăr.

Se frământă cantităţi egale de unt, smântână şi făină cât cuprinde, bicarbonat sau puţină drojdie. Din acest aluat se pot pregăti diferite tarte. Unele tarte pot fi acoperite pe toată suprafaţa, peste fructe, cu un strat gros cam de 1 cm de albuş bătut spumă cu zahăr (50 g zahăr la 1 albuş) şi apoi rumenite la cuptor.

877. Tarte cu orez şi fructe

200 g unt, 200 g smântână, 100 g zahăr, făină, drojdie, orez cu lapte, 1½ kg mere, caise sau vişine, 2–3 albuşuri.

Orezul se asociază bine cu: mere, caise, vişine, gutui. Se fierbe orezul cu lapte şi vanilie. După ce s-a răcit se aşază în tavă peste cocă (v. 876), apoi fructele. Se dă la cuptor şi când este aproape gata, se întinde albuşul bătut cu zahăr şi se rumeneşte.

878. Tartă cu gem sau dulceaţă de vişine

200 g unt, 200 g smântână, 100 g zahăr, 250 g gem.

Se pregăteşte un aluat fraged (v. 876) şi se coace în formă sau în tavă. Rece, se unge cu gem sau se acoperă cu boabe de vişine din dulceaţă.

879. Tartă cu cremă de orez şi cremă de vanilie

Aluat fraged, orez cu lapte, cremă de vanilie, fructe.

Orezul cu lapte fiert şi bine de tot scăzut se trece prin sită şi, rece, se amestecă cu o cremă de vanilie rece (v. 967). Se aşază în tavă peste cocă, apoi se aşază fructele după gust.

880. Tartă în trei culori

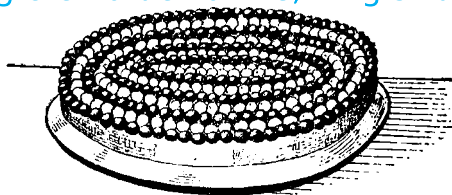
Aluat fraged, 500 g brânză de vacă, 4 ouă, vanilie, coajă de lămâie, 3 linguri zahăr.

Se întinde o cocă din aluat fraged (v. 872) în forma de tartă. Se coace până ce se întăreşte. Se aşază deasupra brânză de vacă, amestecată cu 3–4 gălbenuşuri până ce capătă o culoare

galbenă pronunțată, zahărul necesar, vanilie, coajă de lămâie rasă mai multă. Se dă la cuptor și cât se coace se bat albușurile cu 2–3 linguri de zahăr și se întinde compoziția peste tartă. Se rumenește la cuptor.

881. Tartă cu struguri II

Aluat fraged, 1 kg cremă de vanilie, 2 kg struguri.



Se prepară aluatul fraged, se tapetează o formă cu aluat și se coace. După ce se coace, se întinde deasupra un strat de cremă de vanilie bine vanilată, iar pe deasupra cremei în cercuri, boabe de struguri tămâioși, alternând un rând de struguri albi cu unul de struguri negri, pe toată suprafața. La fel se pot prepara tarte cu portocale, cu zmeură, cu căpșuni, caise, prune.

La tarta cu caise deasupra caiselor se pot presăra sâmburi de caise tăiați mărunt.

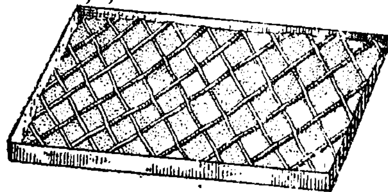
La tarta cu prune peste aluatul pe jumătate copt se așază prune despicate în două, iar pe deasupra se pot presăra nuci tăiate mărunt.

La orice tartă peste fructe se poate întinde jeleu, care dă gust deosebit, iar în lipsă se presară cu zahăr.

882. Tartă cu mere I

Aluat fraged, 1 kg mere, 300 g zahăr, scorțișoară.

Aluatul fraged (v. 872) se întinde gros de 1 cm cu podul palmei în tava de copt. Se așază deasupra mere rase, amestecate cu zahăr, scorțișoară.



Se păstrează puțin aluat care se rulează cât mai subțire și se așază peste fructe, de la o margine la alta a tăvii, în lung și în lat, sau oblic, formând o rețea. Se dă la cuptor. Se presară cu zahăr pudră. Se taie rece.

883. Tartă cu mere II

Aluat fraged, 1½ kg mere, 250 g marmeladă de caise, zahăr.

Se întinde foaia de aluat fraged, se așază merele tăiate în felii mai groase, cele mici în sferturi. Peste mere se întinde o marmeladă de caise subțiată cu puțină apă și zahăr și se dă la cuptor potrivit să se rumenească.

884. Tartă cu mere III

500 g făină, 250 g zahăr, 3 ouă, 250 g unt, 1½ kg mere rase.

Se prepară o cocă și se împarte în două. O parte se așază în tavă. Merele rase, scăzute foarte puțin pe mașină cu 3–4 linguri de zahăr, puțin rom, vanilie, coajă de lămâie sau portocală, se așază în tavă peste foaie. A doua foaie se întinde și se așază peste mere, iar deasupra trei albușuri bătute cu 200 g zahăr pudră. Se coace la foc potrivit.

885. Tartă cu marmeladă

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă, marmeladă.

Se prepară la fel ca tarta cu mere, înlocuindu-se merele cu marmeladă.

886. Rulouri din aluat fraged

Aluat fraged, 1 ou, frișcă sau diferite creme.

Se taie fâșii late de 2–3 cm din aluat fraged (v. 872). Se ung cu ou, se înfășoară pe forme de rulouri cumpărate sau confecționate din hârtie groasă. Se coc și după ce s-au răcit se umplu cu frișcă sau cu diferite creme.

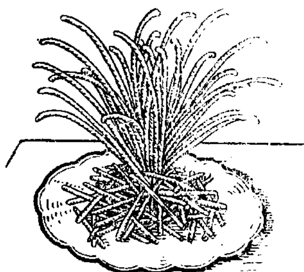
887. Cornulețe

Aluat fraged. 250 g marmeladă.

Se întinde foaia, se taie triunghiuri, se pune marmeladă, nuci, mere sau brânză și se rulează, dându-se forme de cornulețe.

888. Snop

Aluat fraged, zahăr tos, chimen.



Din aluat fraged (v. 872), se taie bucățele care se rulează pe planșetă cu podul palmei, mai ascuțite la un capăt și mai groase la celălalt. Grosimea este cât a unui creion. Se așază în tavă în formă arcuită după ce s-au dat prin zahăr tos, sau sare și chimen. Se coc și după ce s-au răcit se așază într-o farfurioară în formă de snop, înfigându-se în alte bețișoare așezate culcate în farfurie, astfel ca snopul să poată fi susținut în picioare. Este foarte decorativ și se servește ca aperitiv.

PREPARATE DIN COCĂ PRIPITĂ

889. Cocă pripită

¼ litru apă, 100 g unt, 250 g făină, 4–5 ouă, un vârf de cuțit sare.

Se clocotește apa cu untul și sarea. Se adaugă făina toată odată, amestecându-se bine să nu se facă cocoloașe. Se lasă să se răcească, se adaugă ouăle unul câte unul și se amestecă. Din acest aluat se prepară: gogoși pripite, prăjituri cu cremă, choux-uri, ecleruri și diferite aperitive, umplându-se după ce s-au copt cu creme sau cu compoziții picante ca: icre, sardele frecate cu unt etc.

Observație. Pentru ca această compoziție să crească frumos, cuptorul trebuie să fie la început mai moale și apoi din ce în ce mai tare. Să nu se deschidă des cuptorul în timpul coacerii.

890. Gogoși cu cremă (choux-uri)

250 g făină, 100 g unt, ¼ l apă, 4–5 ouă, sare, cremă de vanilie sau ciocolată.

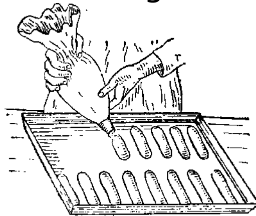
Din compoziția de cocă pripită se toarnă cu cornetul sau cu lingurița bucăți rotunde, în formă de melc, în tavă neunsă. Se coc la foc potrivit ca să crească bine. Coapte, se scot, se lasă să se răcească și se umplu cu cremă de vanilie (v. 967) sau de

ciocolată (cacao) făcându-li-se o gaură în fund.

891. Ecleruri

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă.

Din aceeași compoziție de cocă pripită se toarnă în tavă, cu cornetul, bastonașe de 7–8 cm lungime.



Se coc și reci, se umplu cu cremă, tăindu-le într-o parte în lungime ca o tabacheră. Se glasează cu șerbet de ciocolată sau de zahăr ars, etc.

892 .Tarte cu cremă și fructe

Din cocă pripită (v. 889) se toarnă cu cornetul forme rotunde sau dreptunghiulare cât tava. Se dau la cuptor. Reci, li se pune deasupra cremă de vanilie (v. 967), iar peste cremă fructe crude și apoi jeleu.

BUDINCI DULCI

893. Budincă de griș

5 linguri griș, 3 linguri zahăr, 3 ouă, sare.

Siropul: 1 litru lapte, 8 linguri zahăr, vanilie.

Într-un castron se bat cu telul, pe marginea mașinii, ouăle întregi cu zahărul până ce crema se ține de tel. Se adaugă grișul în formă de ploaie și puțină sare. Această compoziție se pune în forma bine unsă și presărată cu pesmet și se dă la cuptor. O cunoaștem că este coaptă, înțepând-o cu paiul. Când paiul este uscat, budinca este coaptă.. În timpul cât budinca stă la cuptor, se fierbe laptele cu zahărul și vanilia. Când budinca este coaptă, se însiropează cu laptele fierbinte și se dă din nou la cuptor un sfert de oră, până ce budinca absoarbe tot laptele din vas. Se servește cu sos de vin (v. 894).

894. Sos de vin

4 gălbenușuri, ½ litru vin alb, 4 linguri zahăr.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă vinul fiert cu scorțișoară, puțin câte puțin, se fierbe pe foc până ce se glasează lingura. Sosul se servește cald, turnat peste budincă, sau se servește în sosieră. În loc de 4 gălbenușuri se pot pune 3 ouă întregi. La fel ca sosul de vin se prepară *sosul din lapte*. În loc de vin, se adaugă lapte, un baton de vanilie și o linguriță făină, suprimându-se scorțișoara.

895. Budincă de orez

250 g sau 1 pahar de orez, 1 litru lapte, ½ baton vanilie, 4 ouă, 100 g stafide, coaja rasă de la o lămâie, 100 g unt și 200 g zahăr.

Se fierbe orezul în lapte vanilat; sarea se pune la început, iar zahărul când orezul este fiert. În timp ce orezul se răcește, se freacă untul spumă, se adaugă orezul fiert, gălbenușurile întregi, stafidele alese și spălate, coaja de lămâie, se amestecă bine de tot și la urmă se adaugă albușurile bătute spumă. Această compoziție se pune în forma bine unsă și presărată cu pesmet, se coace la foc potrivit o oră. Se servește cu sos de vin, de lapte (v. 894), cu sirop de zmeură, de mure. Atât budinca de griș cât și budinca de orez cu lapte se mai pot prepara amestecate cu ciocolată (cacao) sau cu esență de cafea.

896. Budincă de pâine cu mere I

1 franzelă, 1½ kg mere, 3 linguri zahăr, coajă de lămâie, 1 linguriță scorțișoară, 4 ouă, 1 pahar lapte, 100 g unt.

Se moaie franzela în lapte și se stoarce; se freacă untul spumă, se adaugă zahărul, gălbenușurile, miezul de franzelă, scorțișoară și se amestecă bine. Se adaugă albușurile spumă, coaja de lămâie și se amestecă ușor.

În forma unsă și presărată cu pesmet se pune un strat din această compoziție, un rând de mere curățate și tăiate felii. Se coace la foc potrivit o oră. Se servește cu sos de vin (v. 894).

897. Budincă de orez cu mere

1 pahar orez, 1l lapte, 100 g unt. 200 g zahăr, 7–8 mere, 200 g nuci, 50 g stafide.

Se fierbe orezul cu apă sau lapte. Se fierb separat, mere acrișoare ca un compot scăzut de tot și dulce. Se așază în formă unsă și presărată cu pesmet, un rând de orez, un rând de mere și un rând de nuci pisate și alt rând de orez cu stafide. Se pune unt deasupra și se dă la cuptor (pentru dietă nu se pun nuci).

898. Budincă de pâine II

1 franzelă, 2–3 ouă, 150 g unt, 1 litru lapte, 200 g zahăr, fructe din dulceață.

Se taie franzela felii. Se unge forma cu unt. Se așază un rând de felii de franzelă, se ung cu dulceață de vișine sau altă dulceață și se continuă astfel până se termină franzela. Se bat ouăle întregi, apoi se adaugă puțin câte puțin lapte îndulcit și fierbinte și se toarnă peste franzelă. Se dă la cuptor să se rumenească. Nu trebuie să se umple forma, deoarece pâinea își mărește volumul și poate da afară din formă.

899. Budincă de clătite cu brânză și smântână

10–12 clătite, 300 g brânză de vacă, 150 g zahăr, coajă de lămâie, ½ pahar lapte, 2 linguri smântână.

Se prepară clătite (v. 913) din 2–3 ouă. Se umple fiecare clătită cu brânză de vacă amestecată cu ou, zahăr după gust și coajă de lămâie. Se rulează și se așază în formă sau într-o cratiță astfel: pe fundul cratiței se așază o clătită nerulată, apoi celelalte clătite rulate se așază în formă de cerc, mai multe rânduri. Deasupra se toarnă ½ pahar de lapte îndulcit sau două linguri de smântână îndulcită. Se coace la foc potrivit.

900. Budincă de griș cu mere sticloase

6–8 mere potrivit de mari, ¾ pahar zahăr, ¾ litru lapte îndulcit cu ½ pahar zahăr, 1½ ceșcuță griș, 2–4 ouă întregi, 100 g unt.

Se curăță merele de coajă și de sâmburi, se așază întregi într-o cratiță peste ¾ pahar zahăr și 100 g unt. Se dau la cuptor potrivit să se rumenească și să scadă zeama pe care au lăsat-o până începe să se caramelizeze. Se dau la rece și în timpul acesta se fierbe grișul cu laptele. Se lasă de asemenea să se răcorească și se adaugă ouăle întregi pe rând, amestecându-se bine cu telul până se face ca o cremă. Peste mere se poate așeza (cine dorește) un rând din orice fel de dulceață. Apoi se

toarnă grișul și se dă la cuptor. Se răstoarnă caldă și se servește rece.

901. Budincă de orez cu mere sticloase

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă, înlocuind grișul cu orez cu lapte.

Se prepară la fel ca budinca de griș cu mere sticloase, înlocuind grișul cu orez.

902. Budincă de orez cu caise sau vișine

Orez cu lapte, 1 kg vișine sau caise, 3–4 ouă, 150 g zahăr.

Se prepară orez cu lapte (v. 297). Rece, se amestecă cu gălbenușurile. Se toarnă într-un vas care merge la cuptor, se așază deasupra vișine sau caise care au fost date puțin la cuptor, se ornează cu albuș bătut spumă frecat cu zahăr și se rumenește la cuptor.

903. Budincă de clătite cu smântână

50 g unt, 3 ouă, 3 linguri zahăr, 3 linguri făină, ¼ litru lapte, vanilie.

Crema: 1 gălbenuș, 2 linguri zahăr, 1 lingură făină, 100 g smântână.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile pe rând, făina, vanilia, laptele puțin câte puțin și la urmă albușurile spumă. Din acest aluat se prepară clătite prăjite numai pe o parte. Se face crema. Se freacă gălbenușul cu zahărul și făina apoi cu smântână. Se unge fiecare clătită și se strânge în patru, se așază în formă și se mai toarnă deasupra un rest din compoziția de cremă sau numai câteva linguri de smântână. Se coc la foc potrivit.

904. Budincă de smântână

6 ouă, 150 g zahăr, 3 linguri făină, 1 ceașcă mare de smântână, coajă de lămâie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, smântână, făina, coajă de lămâie și la urmă se adaugă albușul bătut spumă. Se toarnă în forma unsă și presărată cu pesmet și se coace fie la cuptor, fie în baia de apă la cuptor.

905. Budincă de clătite cu nuci

12 clătite, 300 g nuci, zahăr, coajă de lămâie, lapte sau smântână.

Se prepară la fel ca budinca de clătite cu smântână, înlocuind brânza cu nuci date prin mașină amestecate cu zahăr în cantitate după plăcere.

906. Budincă de fructe

1 kg fructe, 150 g zahăr, 3 albușuri, 3–4 linguri zahăr.

Se fierb fructele (mere, pere sau piersici etc.), cu 150 g zahăr și puțină apă până ce scad. Se așază într-un vas special care merge la cuptor. Se toarnă deasupra 2–3 albușuri bătute spumă cu 3–4 linguri de zahăr și se rumenește la cuptor. Se poate garnisi cu fructe din dulceață și frișcă.

907. Budincă de nuci

100 g unt, 100 g zahăr, 6 gălbenușuri, 3 chifle reci muiate în lapte, 80 g nuci sau alune, 6 albușuri bătute spumă, unt, zahăr pentru formă.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile unul câte unul, nucile tăiate, chiflele trecute prin mașina de carne și la urmă albușul spumă. Se unge forma, se presară cu zahăr și se fierbe în baia de apă pe foc sau la cuptor. Se servește cu sos de vin (v. 894), fără scorțișoară.

908. Budincă pralinată

6 albușuri spumă, 75 g zahăr, 75 g alune sau nuci, ½ linguriță făină, 50 g zahăr.

Se rumenesc 75 g zahăr, se adaugă alunele sau nucile, se toarnă într-un vas uns și când s-au răcit se sfărâmă cu sucitorul. Se amestecă cu albușul spumă bătut cu 50 g zahăr și făina. Se toarnă în forma unsă și presărată cu pesmet și se fierbe în baia de apă. Se servește cu un șodou (v. 964) preparat din cele 6 gălbenușuri rămase.

909. Budincă fină de lămâie

1 lămâie, ¾ pahar zahăr, 1 lingură făină, 8 ouă.

Se fierbe o lămâie cu coajă 3 ore continuu până nu se mai cunoaște ce a fost. Se scoate și se freacă cu o lingură de făină, 8

gălbenușuri, ¾ pahar zahăr și se adaugă albușurile spumă. Se toarnă în forma unsă și se coace în baia de apă pe foc sau la cuptor.

910. Budincă de vișine

500 g vișine, 150 g unt, 100 g zahăr, 6 ouă, o ceașcă mare de pesmet, vanilie, o mână de nuci sau de alune.

După ce li s-au scos sâmburii, se pun vișinele cu puțin zahăr să se scurgă, timp de o oră. Se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușurile pe rând, zahărul, pesmetul, vanilia, migdalele sau alunele sau nucile măcinate, vișinele și la urmă albușurile spumă. Se toarnă în forma unsă și presărată cu pesmet. Se coace cam trei sferturi de oră. Se servește cu sirop.

911. Budincă de caise

500 g caise, 150 g unt, 100 g zahăr, 6 ouă, pesmet, vanilie, nuci.

Se prepară la fel înlocuindu-se vișinele cu caise. Se servește cu sirop de vișine.

912. Budincă de cireșe amare

500 g cireșe amare, 150 g unt, 100 g zahăr, 6 ouă, pesmet, vanilie, nuci.

Se prepară la fel ca budinca de vișine. Se folosesc cireșe potrivit de amare și se stropește cu sirop.

913. Clătite

2 ouă, 4 linguri făină, sare și lapte cât cuprinde ca să se obțină o compoziție groasă ca o smântână.

Se bat bine ouăle cu sarea, apoi cu făina și se adaugă lapte până ce compoziția devine ca o smântână de groasă. Se unge tigaia cu grăsime, se toarnă ½ de polonic din compoziție și se coc la foc domol; în timpul acesta se mai unge tigaia de jur-împrejur cu grăsime. Se întoarce clătita, ridicând-o cu un cuțit sau cine are îndemânare, aruncă clătita în sus și o prinde pe partea cealaltă. Se poate adăuga puțin sifon sau drojdie de bere care le face mai pufoase.

914. Clătite cu cartofi

2 ouă, 2–3 cartofi, 3–4 linguri făină și lapte cât prinde.

Se fierb cartofii și se trec prin mașina de carne, apoi se amestecă cu făina, ouăle, laptele și se procedează ca la clătite.

915. Compoziție pentru prăjit în grăsime

Rețeta I: 150 g făină, 2 ouă, 1 pahar de vin, sare.

Rețeta II: 125 g faină, 2 ouă, 1 pahar lapte sau sifon, sare.

Se poate prepara cu oricare dintre aluaturile arătate.

Se bat ouăle cu sare, se adaugă făina și apoi vinul cald, sau laptele. În această compoziție se prăjesc: fructe, mere, caise etc.; carne, piept de găină, șnițel etc., care se scufundă în aluat și se prăjesc în grăsime multă, bine încinsă. Cu această compoziție se fac diferite preparate cu ajutorul unor mici forme care se introduc în compoziție și apoi se introduc în grăsime bine încinsă, iar coca friptă ia forma acestor aparate. Se servesc cu diferite legume.

PREPARATE DIN COCĂ DE TĂIȚEI

916. Tăiței

1 kg făină, 2–3 ouă, sare, o linguriță de leșie pregătită cu apă clocotită, apă câtă se cere ca să se obțină o cocă cât mai tare.

Se face o cocă tare, bine frământată și se împarte în mai multe turtițe. Fiecare din aceste turtițe se întinde foarte subțire cu vergeaua și se pune la zvântat pe o masă așternută. Cu cât foaia este mai subțire, cu atât meritul gospodinei este mai mare. Foaia zvântată și nu uscată se face rulou și se taie tăiței subțiri, fini, ca și cataiful, astfel: se rulează coca dintr-o margine până la mijloc. Se rulează tot până în mijloc partea opusă și se apropie rulou de rulou. Se taie ambele rulouri dintr-odată, apoi între ele, pe sub tăiței se introduce o vergea de lemn, se ridică în sus și se atârnă la uscat.

Din aceeași foaie se mai pot tăia:

Tăiței mai lați, cam de 1 cm.

Iofca în formă de romburi mici.

Degetare tăiate cu degetarul.

Orice formă s-ar tăia, se desfac foiță de foiță și se pun la zvântat, în casă, la umbră. Apoi se pun în cutii și se păstrează la loc uscat. De obicei se fac în cantitate mai mare vara, când

ouăle sunt mai ieftine. Se pot păstra tot anul.

917. Tăiței cu lapte

1 litru lapte, 50–100 g zahăr, 50–100 g tăiței, sare, vanilie.

Se clocotește laptele cu sarea și zahărul. Se adaugă tăițeii în formă de ploaie și apoi vanilia. Se fierbe bine și apoi se răstoarnă. Cât fierb pe mașină, se amestecă mereu ca să nu se prindă de cratiță.

918. Tăiței cu nuci

300 g făină, 2 ouă pentru tăiței, 1l lapte, 1 lingură unt, 200 g nuci, 200 g zahăr, coajă de lămâie, scorțișoară după gust sau vanilie.

Se fierb tăițeii cu lapte sau în apa cu zahăr. Se răstoarnă în castron și deasupra se presară nuci pisate, după gust, și zahăr pudră.

919. Budincă de tăiței

Tăiței (v. 916), 1l lapte, 2 ouă, 2 linguri pesmet, coajă de lămâie, vanilie, 200 g zahăr.

Se fierb tăiței în lapte cu vanilie (v. 917), coajă de lămâie, până ce scad. Se amestecă cu 2 gălbenușuri și albușul spumă. Se răstoarnă într-un vas uns și presărat cu pesmet și se dau la cuptor potrivit. Se pot servi simpli sau cu dulceață de vișine, zmeură etc.

TORTURI

Reguli de observat

I. Torturile se bat și se prepară în două feluri; a) se bat ouăle întregi la cald pe marginea mașinii, așa cum se arată mai jos și b) se bat la rece gălbenușurile cu zahărul și apoi albușurile spumă separat.

II. Ouăle trebuie sa fie foarte proaspete.

Să fie bine bătute cu zahărul, până ce ridicând telul în sus se observă că se scurge compoziția de pe tel încet, în formă de panglică.

III. Dacă se bat ouăle întregi cu zahărul pe marginea mașinii se încălzește numai puțin vasul.

Când sunt gata din bătut, se trage vasul de o parte și se mai

bat câteva secunde. Nu se bat decât foarte puțin la rece, deoarece se lasă compoziția, se subțiază și tortul nu mai reușește.

Se amestecă imediat și foarte ușor cu făina, care se toarnă în formă de ploaie.

Forma se unge cu grăsime și se presară cu făină, iar pe fund se așază o hârtie tăiată exact cât fundul, să nu treacă marginile în sus.

Se coace la foc potrivit, care se mai iuțește puțin după ce tortul a crescut.

Se cunoaște dacă este copt, când se desprinde de pe vas și înțepat cu un pai, nu se nu se mai prinde compoziția de acesta.

În timpul coacerii tortul nu trebuie mișcat.

Nu se schimbă brusc temperatura, după ce s-a scos din cuptor.

Se taie numai după ce s-a răcit.

Torturile sunt mult mai gustoase dacă se însiropează.

Dacă nu se respectă cantitățile stabilite pentru orice fel de tort, preparatul nu reușește.

Untul spumă se obține ușor dacă vasul (castronul) în care se freacă este încălzit pe abur mai înainte, iar untul este ținut în cameră caldă.

Blat înseamnă partea consistentă a tortului (pandișpanul).

Oblaten sunt blaturi de tort cumpărate în comerț.

Merengul este un blat alb obținut din albuș bătut cu zahăr.

Pralina se obține din zahăr ars amestecat cu nuci, alune sau migdale și apoi pisat, sfărâmat sau dat prin mașină.

Torturile de albuș se pun în tava unsă cu unt și presărată cu făină. *Se coc la un foc foarte slab,* numai să se întărească, nu să se rumenească.

Cremele pentru tort pot fi înlocuite în cazuri urgente, alegând una din cremele care se pot prepara cu mijloacele de care dispunem în acel moment.

Cojile de la portocalele consumate nu se aruncă, se întrebuințează tăiate mărunt la prepararea unei dulcețuri speciale pentru prăjituri și torturi.

Dulceața de coji de portocale formează un condiment excelent pentru diferite creme sau prăjituri.

Blaturile cu albuș durează mai mult timp ținute la un loc uscat. Este bine să se prepare mai multe pentru a avea o

rezervă atât de necesară în cazuri urgente.

Blaturile cu nucă și albuș de asemenea durează mai mult.

Blaturile din cocă de aluat franțuzesc durează mai mult timp ținute la un loc uscat. În caz urgent se întinde un gem peste o parte din blat, apoi dulceața specială de portocale și se acoperă cu altă parte unsă deasupra cu gem etc.

Torturile se glasează cu glazură de zahăr (șerbet) sau cu crema care s-a întrebuințat la tort. Glazura din șerbet se moaie puțin pe marginea mașinii, adăugându-i o bucată de unt proaspăt care dă un luciu foarte frumos glazurii.

Cel mai simplu, mai ușor de preparat și foarte gustos este tortul cu marmeladă.

920. Tort cu marmeladă

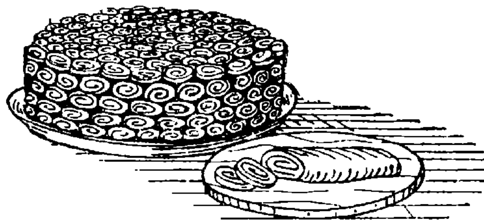
6 ouă, 120 g zahăr (6 linguri), 150 g făină (6 linguri).

Siropul: 250 g zahăr, 1 lingură zeamă de lămâie, 1½ pahar de apă, ½ baton vanilie, 150 g rom, 600 g marmeladă de fructe, ½ albuș, 2 linguri zahăr pudră.

Se bat bine ouăle întregi cu zahărul într-un căzănel sau într-un castron pe marginea mașinii, cu telul, până se topește zahărul, iar compoziția își schimbă culoarea (devine albicioasă). Se trage vasul de o parte și se mai bate câteva minute, apoi se adaugă făină în formă de ploaie, amestecându-se foarte ușor, ca să nu dea înapoi.

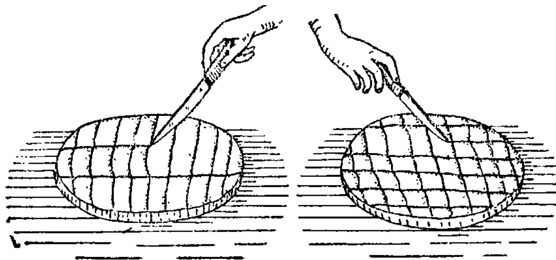
Tortul se coace în formă unsă cu grăsime, presărată apoi cu făină, iar fundul îmbrăcat cu hârtie albă. Se coace la un foc potrivit. Tortul este bine copt, atunci când se desprinde de pe formă, iar când se înțeapă cu un pai, compoziția nu se lipește de acesta.

Când tortul este bine copt, se răstoarnă și se lasă să se răcească. Când este rece, se taie în trei felii egale. Se însiropează bine fiecare parte cu sirop rece, preparat din: apă, zahăr, zeamă de lămâie, vanilie și amestecate cu romul, când siropul este rece. După ce s-a însiropat, se ung foile cu marmeladă. Se reconstituie tortul. Se glasează apoi cu marmeladă caldă, subțiată dacă este nevoie cu foarte puțină apă. Se ornează cu o glazură, făcută dintr-o jumătate de albuș amestecat cu două linguri zahăr pudră.



Ornarea. Se unge toată suprafața tortului cu un strat de marmeladă apoi cu glazura, făcută dintr-o jumătate de albuș nebătut, amestecat cu două linguri de zahăr pudră. Se umple cornetul cu albuș amestecat cu zahărul pudră până devine alifios și se trag peste marmeladă, pe toată suprafața, linii drepte la distanță cam de 1 cm. Cu un bețișor ascuțit se trece apoi în sens invers peste liniile de albuș o linie de la dreapta la stânga și alta de la stânga la dreapta până se termină. Se obține astfel un aspect marmorat, frumos.

Altă garnitură. Se toarnă compoziția de tort (din 3 ouă) într-un strat de 1 cm grosime într-o tavă de plăcintă unsă și dată cu făină, se coace și se răstoarnă pe un șervet. Când este rece se unge cu marmeladă și se rulează. Se taie felii subțiri cam de 1 cm grosime și se așază una lângă alta acoperind toată suprafața tortului. Cercurile de cocă și cercurile de marmeladă dau un aspect decorativ.



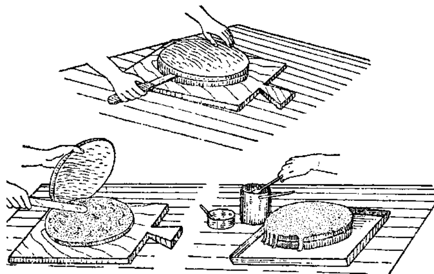
921. Tort de ciocolată

6 ouă, 6 linguri zahăr, 5 linguri făină, 1 lingură cacao.

Siropul: 250 g zahăr, 1½ pahar cu apă, ½ lingură de zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 150 g rom.

Crema: 2 ouă, ¼ litru lapte, 40 g făină, 3 batoane de ciocolată, 100 g zahăr, 50 g cacao, 250 g unt.

Se pregătește tortul după unul din procedeele arătate. Se adaugă făina amestecată cu cacao. Se amestecă ușor.



Compoziția se pune în forma unsă, presărată cu făină și tapetată cu hârtie. Se coace la foc potrivit. După ce s-a copt și s-a răcit, se taie tortul în două sau trei părți egale și se însiropează bine, așezând prima foaie pe farfurie. Se întinde deasupra crema, se așază a doua parte și se acoperă cu crema, apoi se așază a treia parte. Dacă se îmbracă în cremă se va opri o parte din cremă.

Siropul: Se fierbe zahărul cu apa 10 minute și când este gata se adaugă vanilia, zeama de lămâie și romul.

Crema: Se prepară o cremă de vanilie. Se bat ouăle întregi cu zahărul pudră, se adaugă făină, cacao și ciocolată, apoi laptele fierbinte și se fierbe până se îngroașă. După ce s-a răcit se amestecă cu untul frecat spumă.

Tortul se poate glasa cu ciocolată rasă și dizolvată cu apă, o lingură de apă la două batoane; cu șerbet de ciocolată; sau se îmbracă tortul numai cu cremă.

922. Tort de nuci

6 ouă, 6 linguri zahăr, 1 lingură pesmet, 1 lingură făină, 100 g nuci măcinate.

Crema: 3 gălbenușuri, ½ pahar lapte, 3 linguri zahăr, ½ baton vanilie, 150 g rom, 200 g unt; separat 100 g zahăr și 150 g nuci pentru ars.

Siropul: 250 g zahăr, 1½ pahar cu apă, ½ lingură zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 150 g rom.

Se bat ouăle cu zahărul ca și la celelalte torturi. Se adaugă nucile măcinate, amestecate cu făina și pesmetul. Se coace tortul la foc potrivit. Când este rece se taie în trei părți rotunde, tăiate dintr-o margine în alta a tortului. Se însiropează fiecare parte și se unge cu cremă.

Crema: Într-o crăticioară pusă într-un vas cu apă clocotită se amestecă până se îngroașă 3 gălbenușuri, 3 linguri de zahăr, ½ pahar de lapte și vanilie. Când s-a îngroșat crema, se dă la rece.

Într-o tigaie se ard apoi 100 g zahăr și se toarnă peste nucile curățate, puse într-o farfurie de tablă unsă cu ulei, ca să nu se lipească de farfurie. Când s-a răcit, se rupe în bucăți și se dă prin mașina de nucă. Crema preparată mai înainte și răcită se amestecă cu untul frecat spumă, se adaugă apoi nucile amestecate cu zahărul ars și date prin mașină. Se întinde crema uniform pe toată suprafața foii. Tortul se glasează cu șerbet sau chiar cu crema rămasă.

Cremă de nuci (mai simplă). Nucile măcinate se amestecă cu zahărul, se pun la foc cu ½ pahar de lapte, până ce scad. Se răcesc, se amestecă cu untul frecat spumă, vanilia etc.

923. Tort moca

6 ouă, 6 linguri zahăr, 6 linguri făină, 1 lingură cafea, cernută prin sita deasă.

Siropul: 250 g zahăr, 1½ pahar de apă, ½ lingură de zeamă de lămâie.

Crema: 2 ouă întregi, 100 g zahăr, 1 pahar esență de cafea, 250 g unt.

Glazura: 400 g zahăr, 1½ pahar esență de cafea, 1 lingură zeamă de lămâie.

Ouăle bătute după unul din procedeele arătate (v. p. 285), se amestecă cu făina și cafeaua cernută prin sită deasă. Se coace. Se lasă să se răcească și se taie în două sau trei părți egale, rotunde. Se însiropează. Se reconstituie tortul cu straturi de cremă între cele trei părți.

Crema se prepară astfel: se amestecă într-un vas pe mașină la foc slab două ouă cu zahărul și cu esența de cafea, până ce se îngroașă, se dă la rece și se amestecă apoi cu untul frecat spumă.

Siropul se prepară la fel ca siropul de la tortul de ciocolată.

Tortul se glasează cu șerbet de cafea muiat.

924. Tort Negruța

4 ouă, 4 linguri zahăr, 100 g nuci pisate, 4 linguri cacao, 4 lingurițe pesmet, 150 g frișcă.

Siropul: 250 g zahăr, ½ baton vanilie, 1 linguriță zeamă de lămâie, 50 g rom, 1 pahar apă.

Se bat ouăle după unul din procedeele arătate, se adaugă nucile amestecate cu pesmet și cacao. Se coace compoziția în

forma unsă și presărată cu pesmet. Tortul copt se însiropează cu siropul rece, în forma în care s-a copt. Se mai dă un sfert de oră la cuptor, se răstoarnă și când este rece, se ornează cu frișcă bătută și amestecată cu o linguriță zahăr pudră.

925. Tort Maricel

6 ouă, 6 linguri zahăr (120 g), 6 linguri făină (150 g).

Siropul: 300 g zahăr, 1½ pahar apă, 1 baton vanilie, 1 lingură zeamă de lămâie, 100 g rom.

Crema: 6 gălbenușuri, 6 linguri zahăr, 1 pahar lapte, 1 baton vanilie, 100 g rom, 300 g unt, 150 g fructe zaharate.

Se bat ouăle cu zahărul. Se adaugă făina. Se coace la foc potrivit. Rece, se taie în trei părți egale și se însiropează cu un sirop preparat ca la tortul de ciocolată. Între foi se pune următoarea cremă.

Se amestecă în baia de apă până se îngroașă gălbenușurile, zahărul, laptele, vanilia. Se dă la rece și se amestecă apoi cu untul frecat spumă, romul și fructele zaharate.

926. Tort de alune

140 g alune, 140 g zahăr pisat, 140 g făină, 140 g unt.

Crema: 3 ouă, 120 g zahăr, 1 baton vanilie, 100 g unt, 3 batoane ciocolată.

Se prăjesc alunele, se dau prin mașină și se amestecă bine cu făina, zahărul, untul frecat spumă, ouăle. Compoziția se coace la foc potrivit, în tavă bine unsă cu unt. Coaptă, se răstoarnă și după ce s-a răcit se împarte în trei părți egale. Între foi se pune crema, preparată astfel:

Crema: se bat pe foc 3 ouă cu 120 g zahăr, 1 baton vanilie, până ce se îngroașă. Se lasă la rece. După ce s-a răcit, se adaugă ciocolata rasă și muiată cu o lingură de apă și apoi untul frecat spumă. Se dă la rece și se ornează cu cremă. În loc de alune se pot întrebuința nuci.

927. Tort de nuci Mioara

350 g nuci măcinate, 1½ pahar zahăr, 9 ouă, 1 pahar apă, vanilie, 1–2 linguri cacao, 1 linguriță făină.

Se prepară un sirop din toată cantitatea de zahăr, nu prea legat*;* când încă clocotește, se toarnă nucile măcinate. Se lasă să se răcească, apoi se adaugă cacao, făina și vanilia,

gălbenușurile unul câte unul și la urmă albușurile. Se coace în formă unsă și presărată cu făină. Se servește simplu sau cu boabe de vișine sau orice dulceață pe deasupra. Acest tort este foarte fin servit pe deasupra cu frișcă sau cu cremă delicioasă (v. 959).

928. Tort de nuci cu cremă fără unt

8 ouă, 1 pahar zahăr, 1 pahar nuci pisate, 3 linguri făină, vanilie sau coajă de lămâie.

Crema: ½ kg zahăr, 1 pahar esență de cafea.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră, coaja de lămâie sau vanilie, se adaugă nucile, făina și albușul spumă de la trei ouă. Se tapetează forma cu unt și făină (forma specială pentru tort, de tablă cu fund separat) se dă la cuptor.

Crema: În timp ce se coace tortul, se face un șerbet de cafea din 500 g zahăr, legându-se mai tare. Se lasă să se răcească puțin (se freacă călduț), se adaugă restul de 5 albușuri bătute spumă, învârtindu-se ca la șerbet, până ce se răcește complet. După ce s-a copt tortul, se întinde deasupra crema și se mai pune la cuptor încă 10 minute, până se prinde crema.

929. Tort de migdale, alune sau nuci

10 albușuri, 250 g zahăr pudră, 250 g migdale, alune sau nuci pisate.

Crema: 200 g unt proaspăt, 10 gălbenușuri, 3 linguri lapte, 3 linguri cacao, 1 lingură frankcafea concentrată.

La 10 albușuri bătute spumă, se adaugă 250 g zahăr pudră și 250 g migdale pisate. Se face o pastă din care se coc pe fundul formei de tort (bine unsă) 3 foi.

Crema: Se bat 10 gălbenușuri cu 200 g zahăr. Se adaugă 3 linguri de lapte cald, vanilie, 3 linguri de cacao și o lingură de frankcafea concentrată. Se amestecă pe marginea mașinii sau pe baia de apă până începe să se îngroașe. Se lasă să se răcească și se amestecă cu 200 g unt proaspăt, frecat spumă. Se ung atât blaturile, cât și pe deasupra cu această cremă. Se garnisește cu fructe, ciocolată, nuci glasate în zahăr ars, alune sau migdale rumenite puțin la cuptor.

930. Doboș-tort

5 gălbenușuri, 150 g zahăr, 3 linguri făină.

Crema: 4–5 ouă întregi, 250 g zahăr, 3 linguri cacao, 250 g unt, 1 lingură apă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și se adaugă făina, pe rând câte o lingură. Se împarte compoziția în 5–6 părți și se coc foile în forma de tort, unsă și presărată cu făină. Între foi se pune următoarea cremă.

Crema: Se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă cacao subțiată cu apă, se amestecă pe baia de apă până se îngroașă. După ce s-a răcit se amestecă cu untul frecat spumă.

Deasupra se glasează cu zahăr ars sau cu aceeași cremă. Între straturi se poate așeza cremă de ciocolată.

931. Tort de portocale

8 ouă, 200 g zahăr cubic, 7 linguri făină, 1 lingură pesmet (se poate și fără pesmet).

Crema: 6 ouă, 200 g unt, 2 portocale (miez).

Siropul: 200 g zahăr, 1 pahar apă, 1 lingură zeamă lămâie.

Zahărul bucăți se freacă bine pe coaja de portocală, apoi se pisează. Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă și zeama de la o portocală, se adaugă făina puțin câte puțin și albușurile spumă. Se toarnă în forma unsă și tapetată pe fund cu hârtie și se coace.

Crema: Se prepară o cremă de vanilie (v. p. 306) din 6 ouă și se lasă să se răcească. Se amestecă apoi cu miez de portocală, tăiat bucățele mici, cu bucățele de dulceață de portocală și la urmă cu 200 g unt frecat spumă.

Se taie tortul în trei foi. Se însiropează, se pune crema între blaturi și se glasează cu șerbet de portocale, de lămâie sau se îmbracă în cremă.

Se ornează cu coajă de portocală fiartă în sirop, tăiată în mici rondele și cu firișoare tot din coajă, așezate în formă de rămurele sau cu felii de portocale așezate peste cremă în diferite forme.

932. Tort de smochine

300 g smochine, 7 albușuri, 250 g alune sau nuci, 200 g

zahăr, 2 linguri făină, 1 lingură pesmet.

Crema: 7 gălbenușuri, 250 g zahăr, 250 g unt, vanilie, 50 g cacao și 2 linguri frankcafea sau 3 batoane ciocolată, 5–6 linguri lapte, 2–3 linguri făină.

Se taie smochinele firișoare fine. Se trec nucile prin mașină. Se separă albușurile de gălbenușuri. Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul pudră, nucile, smochinele, făina și pesmetul. Se împarte compoziția în trei părți și se coc pe rând pe dosul unei cratițe, unsă și presărată cu făină.

Crema: Se freacă gălbenușurile cu zahărul, cacao sau ciocolată topită în lapte, 2 linguri de frankcafea concentrată și făină. Se bate pe baia de apă până ce se îngroașă. Se lasă să se răcească și se amestecă cu untul frecat spumă. Se așază crema între blaturi, se îmbracă tortul cu cremă și se presară deasupra cu nuci sau alune tăiate felii, rumenite la cuptor. Se servește cu frișcă.

933. Tort de curmale

Se prepară la fel ca tortul de smochine.

934. Tort ușor și fin

Aluat franțuzesc, ½ kg marmeladă de caise, glazură albă, fructe zaharate.

Se prepară un aluat franțuzesc (v. 850). Se întinde o foaie mai subțire din care se coc separat 3–4 forme, fie rotunde, fie pătrate. După ce s-au răcit, se unge fiecare cu o marmeladă fină de caise și se așază una peste alta. Pe ultima foaie se unge un strat subțire de marmeladă care se glasează cu o glazură caldă, albă din lămâie sau roz din fructe (v. Glazuri, p. 304). Se ornează cu fructe zaharate sau din dulceață.

935. Tort în 7 minute

3 lingurițe zahăr, 3 lingurițe miere de albine, 3 lingurițe ulei, 1 lingură cacao.

Se pun toate la fiert și din momentul când au început să fiarbă se țin 7 minute, amestecând mereu.

Această cremă se așază între blaturi ce se pot cumpăra din comerț. Se taie cu cuțitul cald, muiat în apă fierbinte.

936. Tort cristal

1½ kg mere, 150 g unt, 1 pahar zahăr pudră sau tos, marmeladă sau dulceață de vișine.

Pandıșpan: 6 ouă, 6 linguri zahăr, 4 linguri făină.

Se aleg mere mai mici (cam 10–14 mere), se curăță, li se scoate mijlocul care se umple cu dulceață de vișine sau cu marmeladă. Se așază într-o cratiță peste un strat de zahăr și unt. Se dau la cuptor până ce se glasează merele, adică până ce prind un luciu, iar siropul începe să se coloreze. Se dă la rece.

În acest timp se prepară compoziția de pandișpan. Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina și apoi albușurile bătute spumă. Se toarnă peste mere și se coc la foc potrivit. Rece, se răstoarnă în farfuria în care se servește. Deasupra se pot pune nuci tăiate bucățele nu prea mici. Se poate prepara cu merele neumplute.

937. Tort de mere

250 g unt, 200 g zahăr, 500 g făină, 5 ouă, coaja și zeama de la o lămâie, 1½–2 kg mere.

Se freacă mai întâi bine untul cu zahărul, apoi cu făina, două gălbenușuri fierte, două crude și un ou întreg. Se împarte coca în patru părți egale. Se coc separat două foi. Cu una din părțile rămase se fac rulouri subțiri, care se așază în formă de grilaj peste foaia a treia. Se unge cu ou și se coace separat și această a treia foaie. Se rad merele, se amestecă cu zahărul și cu unt, se scad puțin pe mașină și se așază între cele două foi coapte la început. Ultima foaie coaptă se pudrează cu zahăr și în fiecare pătrat de grilaj se așază câte un bob de vișină din dulceață, apoi se pune deasupra tortului.

938. Tort de cacao

10 ouă, 300 g unt proaspăt, 400 g zahăr, 40 g făină, 100 g cacao (pentru tort și pentru cremă),

Din această cantitate se pot servi 15 persoane.

Se freacă 8 gălbenușuri cu 200 g zahăr la care se adaugă apoi 50 g cacao și făina. La sfârșit se adaugă 10 albușuri spumă. Se împarte coca în două părți și se coace fiecare foaie separat în forme egale sau se coace toată compoziția în forma de tort și apoi se taie în jumătate.

Crema: Se prepară un sirop gros ca pentru șerbet din 200 g

zahăr, 1 pahar de apă la care se adaugă 2–3 linguriţe de cafea şi 50 g cacao. Se freacă untul spumă şi se adaugă siropul rece, încetul cu încetul, iar la urmă pe rând cele două gălbenuşuri rămase şi se amestecă bine. O parte din această cremă se aşază între cele două blaturi, iar cu restul se acoperă tortul.

939. Tort fin de ciocolată

150 g unt proaspăt, 6 ouă, 150 g zahăr, 150 g ciocolată, 50 g cacao, ½ lingură pesmet.

Se freacă untul cu 6 gălbenuşuri, cu 150 g zahăr şi cu 150 g ciocolată topită la cuptor. Se freacă cel puţin un sfert de oră. Se adaugă mai departe 50 g cacao, ½ lingură pesmet şi se mai bate până ce se împlineşte o oră. Se adaugă albuşul bătut spumă. Se împarte compoziţia în două părţi egale. O parte se dă la rece, cealaltă parte rămasă se împarte în trei părţi egale şi se coc separat trei foi în forma unsă cu unt, presărată cu făina şi îmbrăcată cu hârtie. Se aşază în farfuria de tort şi se unge fiecare foaie cu crema oprită la rece. Se înveleşte cu cremă pe toată suprafaţa şi se garniseşte după plăcere.

940. Tort de migdale

150 g unt, 150 g făină, 150 g zahăr pudră, 100 g migdale sau nuci rumenite la cuptor şi sfărâmate cu sucitorul, 1 ou.

Se frământă toate cu un gălbenuş de ou. Se desparte compoziţia în patru părţi egale şi se coc separat. Se umplu între ele cu frişcă sau cu orice cremă, sau crema de la tortul anonim (v. 948).

941. Tort de sâmburi

200 g unt, 300 g zahăr, o mână de sâmburi de prune, 10 albuşuri, 250 g făină.

Untul frecat spumă, zahărul, sâmburii rumeniţi şi măcinaţi se amestecă cu 10 albuşuri bătute spumă şi 250 g făină. Se coace în forma unsă. Se taie şi se unge cu marmeladă. Se poate coace în formă de chec. Se poate unge şi cu o cremă de vanilie.

942. Tort de nuci simplu

8–9 ouă, 1 pahar zahăr, 1 pahar plin cu nuci măcinate, ¾

pahar pesmet.

Siropul: 300 g zahăr, 1½ pahar de apă, 1 baton vanilie, 1 lingură zeamă de lămâie, 50 g rom.

Crema: 200 g unt, 200 g nuci, 150 g zahăr, vanilie, ½ pahar lapte.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă nuci și pesmetul și la urmă albușurile bătute spumă. Se coace în forma unsă și tapetată cu hârtie. Se taie în două sau în trei părți. Se însiropează, se stropește cu o lingură de rom și se pune la mijloc crema de nuci.

Crema: Se trec nucile prin mașină, se amestecă cu zahărul, vanilia, se opăresc cu laptele clocotit și se țin pe foc câteva minute până ce scad. Se lasă să se răcească și se amestecă cu untul frecat spumă.

943. Tort fiert

4 ouă, 250 g zahăr, 100 g nuci, 50 g unt. 1 lingură pesmet, 1 lingură făină, vanilie, rom.

Se freacă untul, se adaugă pe rând gălbenușurile, zahărul pudră și nucile măcinate, albușurile spumă, iar la urmă pesmetul stropit cu un pahar mic de rom, făina și vanilia. Pesmetul și vanilia, pentru ca să se amestece egal, se adaugă cernându-se printr-o sită în timp ce se amestecă ușor. Se tapetează forma cu hârtie, se răstoarnă compoziția și se fierbe în baia de apă o jumătate de oră. Se scoate și se trece la cuptor câteva minute ca să se zvânte.

944. Tort fără zahăr și fără ou

500 g marmeladă, 6 linguri lapte, 2 linguri ulei, praf de copt, 1 pahar făină, vanilie, coajă de lămâie sau de portocală, nuci tăiate, rahat tăiat bucățele.

Se freacă marmelada cu telul, cu uleiul, laptele (sau în lipsă cu sifon), făina și celelalte. Se coace în forma unsă și presărată cu făină. Cine dorește poate adăuga și un pumn de nuci tăiate sau bucățele de rahat. Se unge cu marmeladă.

945. Tort St. Honoré

7 albușuri, 300 g alune sau migdale măcinate, 300 g zahăr pudră, 1 lingură făină.

Crema: ½ pahar apă, 150 g zahăr, vanilie pentru sirop, 300 g unt, 7 gălbenușuri, 100 g zahăr, 100 g alune.

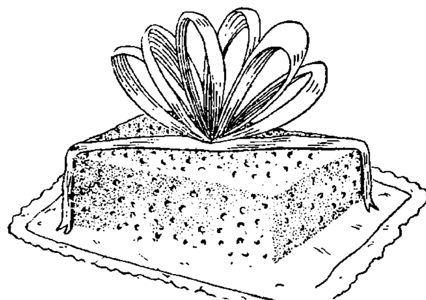
Funda: 1 kg zahăr pudră, 100 g ulei, 500 g migdale pentru înțepat.

Se bat albușurile spumă, se amestecă cu zahărul, alunele măcinate și făina. Se unge o tavă cu unt și se presară, cu făină. Se toarnă compoziția în grosime cam de 1½ cm. Se coace la un foc domol fără să se rumenească, ci numai să se întărească. Rece, se taie în patru, obținându-se patru dreptunghiuri de mărime egală.

Crema: Se prepară o nuga din 100 g zahăr, 100 g alune, în felul următor. Se arde zahărul, se adaugă alunele și imediat se răstoarnă pe o tavă unsă. Rece, se trece prin mașină. Se freacă spumă 300 g unt, se amestecă cu nugaua și se păstrează până ce se prepară siropul. Se fierbe ½ pahar apă cu 150 g zahăr până se obține un sirop potrivit de gros. Se bat gălbenușurile bine în baia de apă, se adaugă puțin câte puțin siropul și se bate bine până devine o cremă. Această cremă se amestecă cu untul și nugaua și se mai adaugă 2 linguri de rom.

Se așază primul blat pe farfurie, se unge cu cremă, se așază al doilea și se continuă până ce se așază ultimul. Se îmbracă tot tortul în exterior cu cremă în grosime cam de 1 cm. Se înțeapă des cu migdale tăiate în lungime și rumenite puțin la cuptor, pe toată suprafața, lăsând liberă o diagonală lată cam de 5–6 cm, de la un colț la altul și care se prelungește și pe părțile laterale (coifurile). Această diagonală va fi acoperită cu o panglică de zahăr ars pe care va fi fixată o fundă mare de zahăr ars.

Funda: 1 kg zahăr pudră, 100 g ulei. Se lucrează numai pe tava de aramă care nu se răcește repede și care trebuie să stea în permanență caldă. La îndemână trebuie să se afle un vas cu ulei în care să se moaie mâinile mereu, în timpul cât se lucrează. Se ard câte 5 linguri de zahăr până capătă o culoare frumoasă și nu prea închisă. Se toarnă o fâșie oblică pe fundul tăvii și imediat se întinde în lățime cu degetele muiate des în ulei, ca să nu se ardă mâna. Cu un cuțit cald, se taie marginile neregulate de pe o parte și de pe cealaltă și se obține astfel o panglică lată de 3–4 cm și lungă de 30 cm. Prima panglică se aplică peste diagonala rămasă neînțepată, astfel încât capetele să acopere colțurile până la farfurie.



Se ard din nou 5 linguri de zahăr și se toarnă în tava cât mai caldă. Se procedează la fel apoi se apucă panglica de ambele capete cu amândouă mâinile unse, se aduc și se unesc capetele, iar în acest moment persoana care lucrează se întoarce spre fereastra deschisă cu bucla în mână ca să întărească bucla. Se procedează la fel cu toate celelalte bucle pe rând. Ca să fie reușită, funda trebuie să fie transparentă și de culoare deschisă. Buclele se dau la rece, nu la umed și când se așază pe tort, se moaie capătul fiecărei bucle în zahăr ars apoi se unesc toate la mijlocul tortului în formă de fundă cu mai multe bucle. Printr-o îndelungată experiență se ajunge să se obțină o fundă din ce în ce mai frumoasă. Acest tort se mai numește și arici. Este cât se poate de gustos și de aspectuos.

946. Tort de castane

6 ouă, 300 g zahăr, 350 g castane, o lingură făină.

Crema: 200 g zahăr, 350 g castane, 250 g frișcă, 1 lingură rom.

Se fierb castanele și cât sunt calde se curăță de coajă și de pielița subțire. Se zdrobesc și se trec prin mașina de carne și apoi prin sită. Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă jumătate din cantitatea de castane și făina, iar la urmă albușurile spumă. Se coace în forma unsă și presărată cu făină și când este rece, se taie în două sau trei blaturi. Se ung blaturile cu crema astfel preparată: se face un sirop, legat mai bine, se amestecă cu restul de piure de castane, cu romul și frișca. Se învelește tortul în exterior cu un strat de frișcă gros de 1 cm. Atât în compoziția de tort, cât și în cremă se pot adăuga migdale rumenite la cuptor și pisate în cantitatea dorită.

Crema se poate amesteca cu 200 g unt spumă.

947. Tort minune

500 g făină, 250 g miere, 250 g zahăr, 3 ouă, 100 g nuci măcinate și o linguriță praf de copt.

Crema: 500 g nuci, 150 g zahăr, 2 pahare smântână, vanilie.

Se frământă făina cu mierea, zahărul, nucile și ouăle și se lasă să stea 2–3 zile. După aceea se împarte coca în 10 părți egale care se coc separat pe fundul formei. Se obțin 10 blaturi care se ung între ele cu crema preparată astfel.

Crema: Se amestecă nucile, zahărul, smântână și vanilia, până ce se încorporează toate bine și se așază între blaturi. Se îmbracă tortul în exterior cu un strat de frișcă.

Se poate îmbrăca numai în cremă. Se poate umple numai cu frișcă sau cu oricare cremă de la torturile de albuș. Blaturile de la acest tort durează multă vreme și se pot prepara mai multe o dată pentru a avea la nevoi urgente.

TORTURI DIN ALBUȘ

Torturile din albuș se prepară în mai multe feluri:

1. Blaturi simple albe.
2. Blaturi de albuș amestecat cu nuci măcinate neprăjite.
3. Blaturi de albuș amestecat cu nuci prăjite la cuptor.
4. Blaturi din albuș amestecat cu nuci pralinate (în zahăr ars).

Nucile sau alunele pralinate (prăjite în zahăr ars), se răstoarnă neapărat într-un castron sau tavă unsă ca să nu se lipească.

Torturile din albuș se scot din tavă când sunt încă fierbinți, introducând un cuțit între blat și tavă.

Cuptorul trebuie să fie slab.

Torturile din albuș se ornează cu:

a)frișcă și fructe;

b)cremă și jumătăți de nuci sau alune glasate cu zahăr ars;

c)înțepate cu nuci sau cu migdale tăiate ca fideaua;

d)se mai ornează cu bezele sau pricomigdale lipite unele lângă altele de jur-împrejurul tortului peste cremă și pe deasupra cu un bob de dulceață pe fiecare pricomigdală.

Se vor citi cu atenție instrucțiunile generale (v. 285).

948. Tort anonim

Blaturi: 6 albușuri, 300 g zahăr, 300 g nuci.

Crema: 6 gălbenușuri, 150 g zahăr, 3 linguri esență de frankcafea, 50 g cacao, 300 g unt, vanilie, 300–500 g frișcă,

după plăcere.

Se prăjesc nucile la cuptor până ce capătă o culoare brună. Se zdrobesc cu sucitorul sau se pisează. Se bat albușurile cu zahărul la cald, pe colțul mașinii sau pe baia de apă. Se bat bine și se adaugă nucile. Se împarte compoziția în patru părți și se coace fiecare separat în forma unsă și presărată cu făină. Se umple cu următoarea cremă.

Crema: Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă frankcafea, cacao și vanilie. Se bate la foc slab sau pe baia de apă până se îngroașă. Se lasă să se răcească și se amestecă cu untul frecat spumă.

Tortul umplut se îmbracă în frișcă.

949. Tort muselin

6–8–10 albușuri. De fiecare ou o lingură de zahăr pudră, frișcă, fructe.

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul, se împarte în mai multe părți și se coc separat în forme din ce în ce mai mici. Reci, se așază foaia cea mai mare în farfuria de tort și apoi restul foilor în ordine descrescândă, cu frișcă între ele. Se obține o formă cu atât mai înaltă cu cât s-au întrebuințat mai-multe albușuri din care au rezultat mai multe foi. Se decorează cu fructe zaharate sau cu fructe proaspete (căpșuni, zmeură etc.), după ce s-a învelit tot tortul cu frișcă.

950. Tort de albuș

Blaturile: 7 albușuri, 250 g zahăr, 150 g nuci sau migdale.

Crema: 7 gălbenușuri, 150 g zahăr pudră, 7 lingurițe esență de cafea, 200 g unt, vanilie, rom, 50 g cacao.

Albușurile bătute spumă se amestecă cu zahărul pudră, turnat câte puțin, apoi nucile trecute prin mașină. Se împarte compoziția în 3–4 părți și se coace fiecare pe fundul formei de tort, unsă cu unt și presărată cu făină multă. Cuptorul trebuie să fie slab.

Crema: Se fierbe esența de cafea sau cacao cu două linguri de zahăr, până se îngroașă puțin. Se adaugă restul de zahăr și gălbenușurile pe rând și amestecând mereu, apoi se dă la rece. Se bate untul spumă, se amestecă cu crema, vanilia și romul. Se așază această cremă între blaturi, iar cu o parte din cremă se învelește tortul și se ornează cu bucățele mici de nuci pralinate.

951. Tort mereng

5–6 albușuri, 200–300 g zahăr, 500 g frișcă.

Albușurile se bat spumă tare cu zahărul și se toarnă cu cornetul într-o formă de tort, unsă, un strat subțire de albuș, în formă de cerc, pe tot fundul formei. Pe marginea formei se așază, tot în formă de cerc, cu cornetul, cercuri unele peste altele, până se îmbracă pereții formei cam 7–8 cm înălțime, lăsând mijlocul gol. Se coace la foc slab. După ce s-a copt, se scoate pe o farfurie, se așază la mijloc un rând de fructe (fragi, căpșuni, zmeură) peste care se pune frișcă și se garnisește apoi cu aceleași fructe din care s-au pus înăuntrul formei. Se poate umple și cu spumă din aceste fructe preparată astfel: un pahar zahăr, un pahar fructe, un albuș, bătute bine spumă, până capătă consistența unei creme.

952. Tort de argint

Blaturi: 500 g făină, 250 g miere, 250 g zahăr, 3 ouă, 100 g nuci măcinate, 1 linguriță bicarbonat.

Crema: 200 g unt, 2 gălbenușuri, 150 g nuci, 150 g zahăr, vanilie, 500 g frișcă.

Se frământă o cocă, amestecând făina cu mierea, zahărul, ouăle, nucile și bicarbonatul dizolvat în rom și se lasă să se odihnească 2–7 zile. Se împarte coca în 8–10 părți egale. Se întind de mărime egală și se coc la foc potrivit.

Crema: Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, nucile date prin mașină, vanilia și frișca. Se suprapun foile unse gros cu această cremă, iar ultima foaie se pudrează cu zahăr. Această cremă poate fi de culoare mai închisă sau mai deschisă dacă se adaugă 2–3 linguri de cacao.

953. Tort pralinat I

250 g zahăr, 250 g alune sau nuci date prin mașină, 6 albușuri, frișcă sau o cremă.

Se arde zahărul, se adaugă alunele sau nucile și se răstoarnă într-un castron uns. Reci, se trec prin mașină și se amestecă cu albușurile spumă. Se împarte în patru părți și se coace fiecare foaie separat la cuptor foarte slab. După ce s-au copt se umplu cu frișcă sau cu crema de la tortul anonim (v. 948).

954. Tort pralinat II

Pentru praline: 200 g zahăr, 200 g nuci.

Foile: 100 g unt, 100 g zahăr, 50 g făină, 6 ouă.

Frișcă sau cremă.

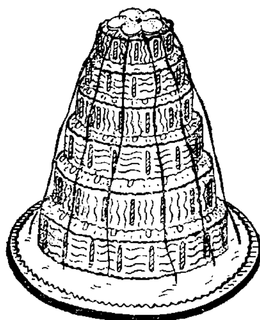
Se pralinează zahărul și nucile. Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, făina, nucile pralinate și măcinate și apoi albușurile spumă. Se coc patru foi și se umplu cu frișcă sau cu crema de la tortul de argint (v. 952).

955. Tortul miresei

Tortul miresei trebuie să fie neapărat alb. Sunt două posibilități:

1.Se poate glasa cu șerbet de lămâie.
2.Se îmbracă tortul în frișcă.

1. Din compoziția tortului Maricel (v. 925) se prepară 4–6 torturi cu diametru din ce în ce mai mic. Pentru a da o linie plăcută, diferențele dintre diametre trebuie să fie egale. De exemplu: dacă tortul de bază se prepară din 16 ouă, se scade treptat la 14, 12, 10, 8, 6, 4. Când fiecare tort este glasat, se așază unul peste altul în ordine descrescândă. Se ornează cu flori albe, iar din vârf se revarsă fire de beteală.



2. Tortul minune (v. 947), tortul muselin (v. 949), tortul de argint (v. 952) sau oricare alt tort cu bază de albuș, pregătit în forme din ce în ce mai mici, după cât vrem ca tortul miresei să fie de înalt, se așază tot în ordine descrescândă și se îmbracă de sus și până jos cu un strat gros de frișcă. Se ornează cu cornetul.

DIFERITE CREME

956. Cremă de castane

1 kg castane, 100 g unt, 500 g frișcă și 30 g rom.

Siropul: 300 g zahăr, 1 pahar apă, 1 baton vanilie, 1 lingură zeamă de lămâie.

Se fierb castanele în apă clocotită și când sunt bine fierte, se scot din apă câte puține, se curăță de coajă și curățate se mai fierb o dată, apoi se dau imediat prin sită de păr cât sunt fierbinți (reci se dau mai greu). Se amestecă piureul cu lingură de lemn (nu se întrebuințează lingură de metal la cremă de castane, căci se înnegrește): Se prepară un sirop foarte bine legat. După ce s-a răcit se adaugă puțin câte puțin peste piureu, amestecând bine. Se mai adaugă apoi untul frecat spumă, 300 g frișcă bătută, romul și se așază în forma de savarină și se servește cu frișcă.

957. Crema spumă de fructe

1 farfurie adâncă plină de căpșuni, zmeură, fragi etc., 200 g zahăr pisat, 3 foi de gelatină, 250 g frișcă.

Se trec fructele prin sită, oprindu-se un sfert din ele întregi. Se topește gelatina cu două linguri de apă caldă, se amestecă cu căpșunile date prin sită, cu zahărul, cu trei părți din cantitatea de frișcă. Se adaugă fructele întregi, se așază în compotieră și se dă la rece. Se poate îmbrăca forma cu biscuiți. Se garnisește cu frișcă în momentul când se servește.

958. Cremă de ciocolată

2 gălbenușuri, 60 g zahăr pudră, 4 linguri lapte, 150 g unt, 150 g ciocolată.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră. Se opărește cu laptele, turnându-se puțin câte puțin și se îngroașă pe baia de apă. După ce s-a răcit, se amestecă cu untul frecat spumă și cu ciocolată rasă. Se așază fie direct pe farfurie, fie într-o formă unsă și se dă la rece. Din formă se răstoarnă pe farfurie și se ornează cu frișcă.

959. Cremă delicioasă de cacao

300 g zahăr, 80 g cacao, 300 g unt, 1 ceșcuță apă.

300 g zahăr se fierb cu o ceșcuță mică de apă până ce luat între degete se ține ață. Se freacă mereu adăugându-se 80 g

cacao. După ce s-a încorporat bine toată cacaua, se dă jos de pe foc, se ia câte o linguriță de unt și se amestecă cât se poate de repede până se termină tot untul. Se procedează cu mare iuțeală astfel ca untul să nu aibă timp să se sleiască, ci să fie înghițit de siropul fierbinte. Din această compoziție se mai pot face bomboane, trufe tăvălite prin cacao.

GLAZURI

Glazurile sunt de mai multe feluri. Se pot face din șerbet, ciocolată, creme, albuș, marmeladă.

Glazurile din șerbet sunt de mai multe culori: albe din lămâie sau portocale, roz din zmeură, fragi.

Șerbetul de cafea, vanilie, cacao, ciocolată, zahăr ars, lămâie sau zmeură, sau orice fructe se poate întrebuința la glasatul torturilor în felul următor: se moaie o cantitate potrivită într-o cratiță, la marginea mașinii sau pe baia de apă, subțiindu-se dacă este necesar cu câteva picături de apă sau zeamă de lămâie, iar la urmă cu puțin unt proaspăt, care ajută ca glazura să capete un luciu frumos. Se toarnă imediat peste tortul așezat pe un fund sau pe o tavă, sau pe orice vas curat, astfel ca să se poată folosi șerbetul care curge pe marginile tortului. Se întinde cu lama cuțitului șerbetul de pe margini și apoi se așază în farfuria de servit și se garnisește după plăcere. Se poate așeza tortul direct pe farfuria de servit așezată pe o tavă.

960. Glazură imitație de șerbet

1l lapte, 200 g zahăr, 2–3 linguri făină, 50 g unt.

Se prepară o cremă de zahăr ars fără ou (v. 989). Se întinde caldă peste tort și se ornează când este rece, presărându-se deasupra diferite fructe tăiate mărunt, cremă de vanilie, câte o jumătate de nucă, coajă de portocale din dulceață etc.

961. Glazură din albuș

1 albuș, 4 linguri zahăr.

Această glazură se întrebuințează mai ales ca o garnitură la tortul uns cu marmeladă. Se procedează în modul următor: după ce tortul a fost glasat cu marmeladă subțire, se trag cu cornetul linii drepte, oblice sau în formă de evantai din următoarea compoziție: 1 albuș bătut spumă tare și frecat cu 4 linguri de zahăr pudră până devine alifios. Vezi tort cu

marmeladă (v. 920).

962. Glazură cu cremă

Din crema întrebuințată la tort se oprește o parte, pentru a se glasa tortul. Se întinde cu lama unui cuțit pe toată suprafața. Pentru aspect se aruncă nuci tăiate atât pe deasupra tortului, cât și pe margini, sau fructe din dulceață, sau fructe zaharate tăiate în diferite forme.

963. Glazură de cacao sau de ciocolată

Dacă nu avem șerbetul respectiv, se poate adăuga cacao sau ciocolată în oricare șerbet de culoare deschisă, încălzindu-l pe marginea mașinii. Se mai pot topi 100–200 g ciocolată pe marginea mașinii sau în baia de apă, adăugându-se 1–2 linguri de apă și amestecând mereu până devine alifios. Se adaugă apoi zahăr pudră și se amestecă mereu tot la cald, apoi unt cât o nucă și se toarnă peste tort.

DIVERSE CREME ȘI SPUME

Cremele pot fi servite în vas special sau la cești. Oricare cremă poate fi servită la cești amestecată cu fructe crude cu un strat de fructe tăvălite în zahăr deasupra, cu frișcă sau cu spumă de fructe.

Pentru a-i da un aspect deosebit, se înfig deasupra cremei 3–4 pesmeți.

Crema de vanilie: Crema de vanilie se prepară mai subțire sau mai groasă după cum o servim: la cești, la budinci, la plăcintă, la tort. Cu cât se întrebuințează mai multe ouă (8 la un litru de lapte) și se folosesc numai gălbenușurile fără albușuri și fără făină, cu atât crema este mai fină.

Cu cât această cremă este mai aromată, cu atât este mai plăcută la gust.

Se poate prepara bătând ouăle întregi cu zahărul sau numai gălbenușurile și albușurile bătute spumă adăugate în ultimul moment, când crema este încă fierbinte.

Această cremă formează baza la mai multe alte creme.

Dacă se întâmplă să se taie se ia imediat de pe foc. Se dă la rece și se bate puternic cu telul până ce devine bună sau se trece prin sită.

964. Cremă fină de vanilie (șodou)

1l lapte, 6 gălbenușuri, 300 g zahăr, vanilie.

Se fierbe laptele, se bat gălbenușurile cu zahărul. Se toarnă puțin câte puțin peste ouă laptele clocotit. Se fierbe la foc moale, de preferat în baie de apă, până ce începe să se îngroașe.

Se servește la cești, peste budinci (v. 985 Cremă delicioasă, 986 Insulă plutitoare, 984 Lapte de pasăre).

Un șodou mai puțin fin dar tot așa de bun se prepară și cu ouăle întregi.

Această cremă are mai multe derivate.

965. Cremă de vanilie cu albuș

1l lapte, 6 ouă, 300 g zahăr, vanilie.

Se prepară ca și crema fină de vanilie (v. 964) cu deosebirea că se amestecă și albușurile spumă înainte de a fi dată jos de pe foc, apoi se dă la o parte și se mai amestecă. Se servește la cești.

966. Cremă de vanilie cu făină

1l lapte, 6 ouă, 300 g zahăr, 1–2 linguri făină, 50 g unt.

Se prepară la fel ca șodoul (v. 964), cu deosebirea că se adaugă 1–2 linguri de făină, care se amestecă cu zahărul și ouăle întregi sau cu albușurile spumă adăugate la sfârșit. Se mai poate adăuga o bucată de unt proaspăt sau margarină când este caldă. Se întrebuințează servită la cești, la prăjituri fără cuptor, cu biscuiți etc.

967. Cremă de vanilie pentru plăcintă

1l lapte, 4–6 ouă, 250–300 g zahăr, 150 g făină (sau 9–10 linguri rase de făină), 1 baton vanilie, 1 linguriță unt.

Se amestecă într-un căzănel gălbenușurile, zahărul și făina la care se adaugă puțin câte puțin lapte clocotit, amestecându-se bine. Se fierbe la foc iute, până ce se îngroașă bine, amestecându-se cu telul ca să nu se prindă.

Când crema este aproape gata se adaugă batonul de vanilie, albușurile spumă și untul.

968. Cremă de portocale

1l lapte, 4–6 ouă, 250–300 g zahăr, 1–2 linguri făină, 1 lingură unt, 2–3 portocale.

Se prepară o cremă de vanilie (v. 966), la care se întrebuințează zahărul bucăți. Se freacă fiecare bucată de zahăr de coaja unei portocale și se prepară crema. Rece se amestecă cu bucăți de portocală din dulceață tăiate mai mici, precum și cu miez de portocală proaspătă. Se servește la cești cu felii de portocale înfipte în cremă.

969. Cremă de zahăr ars

1l lapte, 4–6 ouă, 250–300 g zahăr, 2–6 linguri făină, 1 lingură unt.

Se prepară o cremă (v. 966) la care nu se pune vanilie. Când este fiartă, se adaugă zahăr ars. Se mai ține 2 minute pe foc.

970. Cremă de vanilie cu cafea

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă, în plus 1 ceșcuță esență de cafea.

Se prepară o cremă (v. 966) la care nu se pune vanilie*;* se adaugă esență tare de cafea.

971. Cremă de vanilie cu cacao

Aceleași cantități ca la rețeta precedentă, în plus 1–3 linguri cacao.

Se amestecă zahărul, ouăle, făina, 1–3 linguri cacao (după gust). Se toarnă laptele fierbinte și se fierbe ca și crema de vanilie (v. 966).

972. Cremă de caise

1l lapte, 4–6 ouă, 250 g zahăr, 1–2 linguri făină, 1 kg caise, 100 g zahăr.

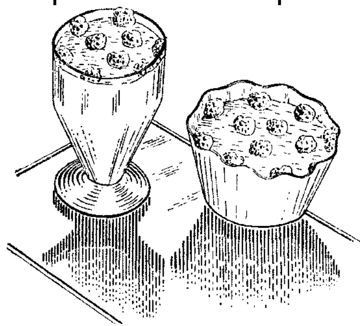
Se prepară o cremă de vanilie (v. 966) care se amestecă cu un piure de caise bine coapte, fierte cu zahăr și trecute prin sită. O parte din caise se așază pe deasupra cremei. Se servește la cupe sau în compotieră.

973. Cremă de căpșuni

1l lapte, 4–6 ouă, 250g zahăr, 1–2 linguri făină, 500 g căpșuni, 100 g zahăr.

Se prepară o cremă de vanilie.

Căpșunile se spală, se curăță, o parte se trec prin sită și se amestecă cu zahărul și cu crema, iar alta parte – cele mai frumoase – se așază pe deasupra cremei, tăvălite în zahăr pudră. Se servește la cupe sau în compotieră.



974. Cremă de zmeură

Se prepară la fel cu crema de căpșuni (v. 973).

Se poate prepara în același fel cremă de cireșe negre, prune.

975. Orez împărătesc

1l lapte, 4 linguri orez, 200 g zahăr, frișcă, cremă bavarez.

Se prepară un orez cu lapte gros. După ce s-a răcit, se amestecă cu o compoziție de bavarez de vanilie (v. 979) și fructe zaharate (sau numai cu frișcă și fructe zaharate). Se așază în formă și se dă la rece. Se garnisește cu frișcă.

976. Cremă de vișine

Se prepară o cremă de vanilie (v. 966). Se scot sâmburii vișinelor, se amestecă cu zahăr și în ultimul moment se adaugă crema. Se servește imediat. La această cremă se pune zahăr mai mult.

977. Cremă de gutui

Se prepară ca și crema de vișine cu deosebirea că gutuile se fierb mai întâi în zahăr bine legat.

978. Cremă de zahăr ars (răsturnată)

8 ouă, 200 g zahăr, ½ baton vanilie, 1 litru lapte, 200 g zahăr pentru ars.

Se freacă zahărul cu ouăle, se subțiază cu laptele care a fiert cu vanilia. Separat se ard 200 g zahăr, se îmbracă forma cu zahăr ars, se toarnă compoziția în formă. Se pune să fiarbă la cuptor în baia de apă. Apa trebuie să fie fierbinte, dar să nu clocotească, pentru că se fac bășici în cremă. Crema este fiartă atunci când se desprinde de pe marginile formei. Se răstoarnă rece. Se servește cu siropul pe care și-l lasă.

979. Bavarez de vanilie

1 pahar lapte, 5 ouă, 7–8 foi de gelatină, 250 g zahăr, 1 baton vanilie, 100 g rom, 500 g frișcă.

Se amestecă ouăle întregi cu zahărul tos, laptele, foile de gelatină, muiate în apă rece. Se amestecă la un foc potrivit, iar după ce s-a dizolvat gelatina, se adaugă vanilie. Se fierbe, amestecând mereu până se glasează gros pe dosul lingurii. Se dă la rece, amestecând mereu. După ce s-a răcit, se adaugă 500 g frișcă bătută și romul. Se așază în forma curată și se dă la gheață. Înainte de a o răsturna, se scufundă forma numai o clipă în apă clocotită.

980. Bavarez de alune

1 pahar lapte, 5 ouă, 300 g zahăr, 7–8 foi de gelatină, 1 baton vanilie, 150 g alune, 750 g frișcă.

Se amestecă într-un căzănel, zahărul cu ouăle, laptele, foile de gelatină muiate în apă rece și vanilia. Se fierbe la foc iute, amestecând mereu, până ce se glasează lingura. Se încearcă astfel: introducem o lingură de metal și dacă atunci când o scoatem rămâne acoperită cu un strat de cremă, este gata. Când este aproape gata, se adaugă alunele rumenite la cuptor și date prin mașină. Se dă la rece, amestecându-se ușor până ce se răcește, dar să nu se întărească. Se adaugă frișca bătută și romul. Se amestecă și se așază în formă. Se dă la gheață 2 ore. Înainte de a se răsturna, se scufundă forma o clipă în apă fierbinte.

981. Bavarez de cafea

¼ pahar lapte, ¾ pahar esență de cafea, 5 ouă, 300 g zahăr, 7–8 foi de gelatină, 500 g frișcă, 50 g rom.

Se prepară la fel ca bavarezul de alune, adăugându-se esența de cafea de la început.

982. Bavarez de ciocolată

1 pahar lapte, 5 ouă, 300 g zahăr, 7–8 foi de gelatină, 4 batoane ciocolată, 500 g frișcă.

Se prepară compoziția de bavarez la care se adaugă ciocolata muiată în lapte și se toarnă în formă tapetată cu pișcoturi de șampanie. Se dă la gheață. Se răstoarnă și se ornează cu frișcă. Ca să fie mai gustoasă se pot adăuga și fructe zaharate.

983. Șarlotă

Șarlotele se prepară din compoziția de bavarez și se așază astfel: se tapetează un vas cu pișcoturi de șampanie atât fundul, cât și marginile. Se toarnă compoziția. Se dă la rece și se răstoarnă pe farfurie. Se garnisește cu frișcă și cu fructe proaspete sau zaharate. Se prepară șarlole de vanilie, cacao, alune, ciocolată etc.

984. Lapte de pasăre

½ l lapte, 3 ouă, 4 linguri zahăr, vanilie.

Se clocotește laptele cu zahărul și vanilia. Se bat albușurile spumă tare. Se trage laptele la foc domol și se pune cu lingura albuș în laptele clocotit, formând astfel niște bule care se întorc fiecare și pe cealaltă parte. Se scot cu spumiera pe farfurie. Cu laptele rămas și cu gălbenușurile se prepară o cremă fină de vanilie. Se toarnă în farfuria de servit, iar pe deasupra se așază bulele de albuș. Această cremă trebuie să fie bine aromată cu vanilie.

985. Cremă delicioasă de vanilie

6 ouă, 250 g zahăr, vanilie, 4 foi de gelatină, 1l lapte.

Se dizolvă foile de gelatină în ½ pahar apă fierbinte. Se ard 50 g zahăr într-o cratiță și se toarnă pe deasupra gelatina dizolvată și strecurată. Se adaugă albușurile bătute spumă tare, se amestecă și se dă jos de pe foc. Este bine să lucreze două

persoane, dacă se poate, deoarece trebuie să se lucreze foarte repede. Se toarnă compoziția în formă și se dă la gheață (se poate lăsa în vasul în care s-a preparat). Se prepară crema fină de vanilie (v. 964) din 6 gălbenușuri, 1l lapte și 250 g zahăr. Compoziția pregătită din albușuri se cufundă o clipă într-un vas cu apă fierbinte și se răstoarnă în forma de servit. Crema de vanilie, rece, se toarnă peste albușurile din formă. Crema delicioasă e mai aspectuoasă dacă se pune în formă de savarină.

986. Insula plutitoare

6 ouă, 1l lapte, 200 g zahăr, fructe din dulceață.

Se bat albușurile spumă tare, se adaugă fructele și 2–3 linguri zahăr pudră. Se așază totul într-o formă udată sau unsă cu unt. Se fierbe în baia de apă la cuptor până ce se întărește și se rumenește. Se răstoarnă în farfurie și se toarnă deasupra o cremă de vanilie fină (v. 964).

987. Cremă aspectuoasă și gustoasă

½ 1 lapte, 200 g zahăr, 3 linguri făină, 50 g unt, 7–8 pere mari lungi, vin roșu, 150 g zahăr.

Se prepară o cremă de zahăr ars fără ouă (v. 989) sau orice cremă și se toarnă într-o formă coroană. Se taie 2–3 pere în cuburi și se fierb în vin roșu îndulcit, cam 20 minute. În același sirop se fierb alte 3–4 pere tăiate felii lungi. Crema rece se răstoarnă în farfurie. Se umple mijlocul cu perele cuburi, iar marginile se garnisesc cu perele felii. Se poate garnisi și cu frișcă, sau cu caise, căpșuni.

988. Cremă cu biscuiți

½ l lapte, 100 g biscuiți, 3 ouă, 50 g zahăr, 1–2 linguri dulceață, rom.

Se moaie biscuiții în laptele cald în care s-a dizolvat zahărul. Se trec prin sită. Se bat bine ouăle întregi și se adaugă compoziția de mai sus, apoi dulceața și romul. Se toarnă totul într-o formă unsă și se fierbe la cuptor în baia de apă. Se servește unsă cu marmeladă de caise.

989. Cremă de zahăr ars fără ouă

1l lapte, 200 g zahăr, 3 linguri pline cu făină, 50 g unt.

Se amestecă făina în lapte, puțin câte puțin. Se ard 50 g zahăr cât mai bine. Se toarnă laptele cu făina și cu restul de zahăr, amestecând mereu pe foc până ce se îngroașă. Se adaugă untul și se dă la rece. Se pot adăuga câteva nuci tăiate bucăți. Se servește la cești sau ca umplutură la torturi.

990. Cremă cu resturi de prăjituri

Resturi de prăjituri, cremă de vanilie, 200 g nucă, 3–4 linguri rom, 100 g zahăr, ½ pahar apă pentru sirop.

Resturi de prăjituri ca madelene, cozonac etc., se fărâmițează, se moaie în sirop cu rom și se amestecă cu nucile tăiate. O parte din compoziție se formează mici rotogoale sau forme lunguiețe, care se înțeapă cu felii lungi de nucă sau migdale rumenite la cuptor. Restul de compoziție se amestecă cu o cremă de vanilie din ½ 1 lapte. Se așază în farfurie sau o compotieră de servit și se garnisește cu formele înțepate.

Se poate amesteca întreaga compoziție cu cremă de vanilie care se așază în vas și se înțeapă pe toată suprafața cu nuci în formă de arici.

991. Cremă la cești

½ 1 lapte, 2 ouă întregi, 150 g zahăr, vanilie.

Se bat ouăle cu zahărul, se toarnă încetul cu încetul laptele clocotit cu vanilie. Se toarnă în cești speciale care suportă cuptorul. Se așază într-o tavă sau într-un vas cu apă fierbinte și se dau la cuptor până se încheagă și se rumenesc. Se dau la rece.

992. Cremă fină de portocale Getta

300 g zahăr, 12 gălbenușuri, 4 albușuri spumă, 8 foi de gelatină, 100 g vin, 150 g zeamă de portocale.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă puțin câte puțin vinul și zeama de portocale, se pun la un foc domol amestecând mereu cu o lingură de lemn până ce se îngroașă puțin. Se lasă să se răcească, se adaugă gelatina. Se toarnă în cupe și se servește cu frișcă deasupra.

993. Cremă Ricu

Cremă de vanilie, 25 pișcoturi de șampanie, fructe proaspete și variate, tăiate bucăți, 100 g rom, 250 g frișcă. Dacă este posibil câteva fructe zaharate, caise și vișine din dulceață.

Se prepară o cremă de vanilie (v. 964). Rece se amestecă cu fructele. Se unge o farfurie de servit cu un strat subțire de cremă, se așază unul lângă altul un rând de biscuiți stropiți cu rom. Peste biscuiți se așază un rând de cremă și apoi un strat de frișcă. Urmează apoi alt rând de biscuiți și cremă, frișcă și se urmează astfel până se termină. Se învelește toată crema cu un strat mai gros de frișcă, se ornează cu fructe zaharate sau din dulceață; vara este de preferat să se orneze cu fructe proaspete: caise, căpșuni etc. tăvălite în zahăr.

994. Spumă de zmeură

1 albuș, 500 g zmeură, 1 pahar zahăr.

Se bate cu telul albușul cu zahărul și zmeura până ce se întărește. Se așază în cupe și se servește imediat.

La fel se prepară spuma de fragi și de căpșuni.

Cremele din spumă nu țin multă vreme, fiindcă își lasă un sirop și se desfac.

995. Spumă de caise

Se folosesc caisele mai puțin arătoase. Se scad pe foc cu puțin zahăr și când compoziția este rece, se bate cu zahărul și cu albușul.

996. Spumă de fructe din dulceață

Caise, căpșuni, zmeură, fragi etc., 1½ lingură dulceață, 1 albuș.

Fructele mari se taie mărunt și se bat cu 1 albuș până ce se întărește spuma. Se servește imediat.

997. Spumă de lămâie

100 g zahăr, 3 ouă, 2 lămâi.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, coaja și zeama de lămâie, se amestecă cu două linguri de apă și se bat pe baia de apă până ce se îngroașă. Se dă la rece și apoi se amestecă cu

albușurile bătute spumă tare.

La fel se prepară spuma de portocale.

998. Spumă de ciocolată

100 g ciocolată sau cacao, 100 g zahăr, 3 albușuri.

Se fierbe cacao sau ciocolată cu 1–2 linguri de lapte până ce devine ca o cremă groasă. Rece, se amestecă cu albușurile spumă tare și zahărul pudră.

999. Spumă de cafea

100 g zahăr, 3 albușuri, o lingură esență tare de cafea.

Se bat albușurile cu zahărul și se amestecă cu esența de cafea rece.

1000. Spumă cu praline

100 g nuci pralinate, 3 albușuri, 150 g zahăr, cremă de vanilie.

Se amestecă 100 g nuci sau migdale pralinate și sfărâmate cu 3 albușuri bătute spumă și 150 g zahăr. Se toarnă în forma unsă cu zahăr ars și se fierbe în baia de apă. Are un aspect mai frumos dacă se fierbe într-o formă rotundă de savarină. Se răstoarnă într-o farfurie mai adâncă și se toarnă de jur-împrejur o cremă de vanilie sau de cacao (șodou) (v. 964). Această spumă se poate prepara cu resturi de bezele sfărâmate în loc de nuci.

1001. Cremă-spumă de lămâie

6 albușuri spumă, 200 g zahăr pudră, 1 pahar frișcă sau smântână, 4 foi de gelatină dizolvate în 3 linguri apă, 1 lămâie.

Se bat albușurile spumă, se amestecă cu frișca bătută sau cu smântână, se adaugă gelatina, zeama și coaja de lămâie. Se toarnă într-o formă udată cu apă și se ține la gheață.

1002. Cremă-spumă de cafea

1 ceașcă mare cu esență de cafea, 8 bucăți de zahăr, 3 foi de gelatină care se dizolvă în esență de cafea, ½ kg frișcă bătută cu 2 linguri de zahăr pudră.

Se amestecă esența de cafea cu zahărul și gelatina, apoi cu frișca. Se tapetează o formă cu pișcoturi de șampanie, se toarnă

crema și se dă la gheață.

1003. Cremă-spumă de portocale

3 portocale, 4 ouă, 4 linguri zahăr, coaja de la ½ lămâie și 2 portocale, ½ foaie de gelatină.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, zeama de la două portocale, coaja de lămâie și de portocale. Se adaugă albușurile bătute spumă și gelatina dizolvată într-o lingură de apă. Se bate în baia de apă până se îngroașă. Se așază și se servește în cupe, cu frișcă deasupra și bucăți de portocală.

1004. Cremă-spumă de mere

Se taie merele felii subțiri, se fierb în sirop, până devin transparente. Se așază în compotieră și deasupra se pune frișcă. Se dă la rece. Se poate servi la cupe cu frișcă deasupra.

1005. Cremă-spumă de piure de fructe

500 g mere sau caise, 2 linguri zahăr, 3 foi de gelatină, 1 pahar frișcă.

Se fierb fructele cu puțin zahăr, se trec prin sită, se dau la rece și se amestecă cu gelatina dizolvată tot rece. Se amestecă cu frișca. Se așază în forme și se dă la rece. Se poate prepara înlocuind frișca cu albuș de ou bătut odată cu zahărul.

SUFLEURI DULCI

Sufleurile se prepară din albușuri spumă și se rumenesc la cuptor. Ele trebuie preparate în ultimul moment și servite imediat, altfel se lasă. Unele sufleuri au la bază un sos de lapte cu făină. Cele de fructe se prepară fără făină.

1006. Sufleu de zahăr ars

8 albușuri spumă, 6 linguri zahăr pudră, 500 g nuci, 80 g zahăr tos.

Se prepară o nuga rumenită din zahăr tos și nuci. Rece, se trece prin mașină. Se bat albușurile cu zahărul pudră pe marginea mașinii sau în baia de apă până ce se îngroașă. Se adaugă nugaua și se toarnă în forma unsă. Se coace la cuptor potrivit.

1007. Sufleu cu dulceață

4 albușuri, 2–3 linguri dulceață de vișine, zmeură, fragi etc.

Se bat albușurile spumă cu dulceața la un loc. Se toarnă în forma unsă și se coc la cuptor încet, timp de 10 minute și apoi la cuptor tare 20 minute. Se servește imediat.

1008. Sufleu de fructe proaspete

1 albuș, 1 pahar fructe, 1 pahar zahăr pudră.

Se bat bine fructele (zmeură, fragi, căpșuni etc.) cu zahărul și cu albușul. Din fructe s-au oprit cele mai frumoase și se încorporează în spumă după ce spuma este gata. Se coace la fel ca sufleul cu dulceață.

1009. Sufleu de caise

Se prepară la fel ca sufleul de fructe proaspete, cu deosebirea că se fierb caisele cu puțină apă și zahăr, se trec prin sită și se amestecă cu albușul și zahărul.

1010. Sufleu de cacao

3 ouă, 3 linguri făină, 2 cești mari lapte, 2 linguri cacao, 100 g zahăr, 50 g unt.

Se fierbe laptele. Se bat gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făină și cacao și apoi puțin câte puțin laptele clocotit. Se amestecă pe mașină până ce se îngroașă, fără să fiarbă prea mult. Se adaugă untul și se dă la rece. După ce s-a răcit, se adaugă albușurile bătute spumă. Se toarnă în vas uns și se coace la foc potrivit o jumătate de oră.

1011. Sufleu de ciocolată

Se prepară la fel ca sufleul de cacao (v. 1010), se înlocuiește însă cacaua cu ciocolată.

1012. Sufleu de lămâie

Se prepară la fel ca sufleul de cacao. Se întrebuințează însă zahăr bucăți care se freacă de coaja de lămâie, iar când compoziția este fiartă, se adaugă și zeama de la o lămâie.

La fel se prepară și sufleul de portocale.

1013. Sufleu de mere

1 kg mere, ½ pahar zahăr, 2 linguri unt, ½ pahar apă.

Sufleul de mere se prepară fără făină. Se rad merele curățate de coajă și se pun la foc cu zahăr și puțin unt, picurându-se puțin câte puțin apă. Dacă este posibil se adaugă și 1–2 linguri de vin. Se fierbe până devine ca o pastă. Se lasă să se răcească și se amestecă cu albușurile spumă. Se dă la cuptor.

1014. Compoturi

Compoturile care se consumă imediat se prepară din orice fructe. Se recomandă prepararea în compoturi numai a fructelor cu sâmburi, iar cele cu semințe să se consume crude, pudrate cu zahăr printre ele.

Cantitatea de zahăr întrebuințată variază după cât sunt fructele de bogate în zahăr și după gust: un pahar de zahăr la 1 kg fructe și 1 litru apă este cantitatea potrivită; dacă fructele sunt mai acre, se mărește cantitatea de zahăr.

Compotul se prepară astfel: se dizolvă zahărul în apă și se dă câteva clocote, se adaugă fructele curățate și spălate. Se adaugă vanilie, coajă de lămâie și numai la compotul de mere se pune și scorțișoară. Durata fierberii este în raport cu frăgezimea fructelor. Nu este bine să se fiarbă prea mult, ca să nu se zdrobească fructele și să nu se distrugă vitaminele.

DIFERITE PRĂJITURI, PESMEȚI ȘI BISCUIȚI

Reguli de observat

La unele prăjituri se întrebuințează bicarbonat. Pentru a îndepărta mirosul greu pe care îl lasă la coacere, se dizolvă bicarbonatul înainte de întrebuințare în puțin oțet, zeamă de lămâie, rom, sare de lămâie dizolvată în apă.

La unele prăjituri bicarbonatul se poate înlocui cu drojdie de bere – cât o nucă.

1015. Găluște cu prune

1 kg cartofi, 1–2 ouă, 1 kg prune, 1 lingură unt, pesmet, 100 g zahăr.

Se fierb cartofii în coaja lor. Se curăță, se trec prin mașina de carne sau prin aparatul special pentru piureu. Se amestecă cu 2–3 ouă întregi (la 2 kg cartofi) frecându-se bine de tot. Se

întinde un strat de făină pe un fund curat. Se ia toată compoziția, se tăvălește în făină și se face un rulou. Se taie bucăți egale care se întind în mâna trecută prin făină, se așază la mijloc câte o prună și se învelesc pe toate părțile cu cocă. Prunele trebuie să fie fără sâmburi, numai despicate în două, iar după ce s-au așezat în cocă, li se presară puțin zahăr și apoi se învelesc. Se fierb în apă clocotită, apoi se tăvălesc în pesmet prăjit foarte puțin în unt. Se așază într-o farfurie care merge la cuptor. Se servesc calde, presărate cu zahăr pudră și cine dorește, cu scorțișoară pisată.

1016. Pesmeți simpli

500 g făină, 75 g unt, 175 g zahăr, 3–4 ouă, coajă de lămâie, ½ pachet praf de copt.

Se amestecă făina cu untul, ouăle, zahărul, praful de copt și coaja rasă de lămâie. Se frământă bine, se întinde cu sucitorul o foaie groasă de ½ cm. Se taie diferite forme și se coc într-o tavă presărată numai cu făină, la foc potrivit. Acești pesmeți se păstrează în cutii și cu cât stau mai mult, cu atât devin mai fragezi.

1017. Cornulețe I

3 pahare făină, 1 pahar smântână, 200 g unt, 10 g drojdie.

Se amestecă drojdia cu smântână și apoi cu făina și untul; se frământă bine. Se întinde o foaie de ½ cm grosime, se taie triunghiuri, se pune la mijloc puțină marmeladă sau nuci amestecate cu zahăr sau rahat, se dă formă de cornulețe, se ung cu ou deasupra și se coc la foc potrivit. Imediat ce se scot de la cuptor se pudrează cu zahăr.

1018. Cornulețe II

1 ceașcă caimac, făină cât cuprinde, 2–3 ouă, 2 linguri unt proaspăt, 2–3 linguri iaurt.

Se face o cocă, se frământă bine și se lasă să se odihnească 3–4 ore. Se poate lăsa de seara până dimineața. Se întinde foaia, se fac cornulețe. Ambele preparate de cornulețe se pot umple cu brânză, ciuperci, carne, mere, nuci, marmeladă, nuci cu rahat.

1019. Cornulețe cu rahat

250 g unt, 250 g smântână, 1 ou, 1 linguriță zahăr, 5 g drojdie, făină cât cuprinde, rahat.

Se amestecă untul cu zahărul, drojdia, oul, smântâna și făină cât cuprinde. Se face o cocă potrivit de moale. Se întinde o foaie mai subțire, se taie triunghiuri mai mici, pe partea de bază a triunghiului se pune rahatul, se rulează, dându-se forma de cornulețe. Se pun în tavă și se dau la cuptor. Se servesc pudrate cu zahăr. Se pot prepara fără ou și fără drojdie.

1020. Prăjitură cu vișine

100 g zahăr, 100 g unt, 1 ou, 1 vârf de linguriță praf de copt, 2 linguri lapte, 300 g făină, 1 praf vanilină, puțină sare, 1 kg vișine, 1 pahar zahăr tos.

Se freacă zahărul cu untul, praful de copt și vanilina, se adaugă oul, laptele, făina și puțină sare. Se amestecă bine. Se împarte coca în două părți. Se întinde o foaie cât tava și se așază în tava unsă cu unt și presărată cu făină, se pun fructele fără sâmburi, bine stoarse și presărate cu pesmet și zahăr. Deasupra se pune foaia cealaltă. Se taie bucăți pătrate și se dă la cuptor. Este bine să se scoată sâmburii la vișine, cireșe etc., de seara și să se lase cu zahăr până a doua zi, ca să se scurgă bine de zeamă.

1021. Turtă albă

8 albușuri, 210 g unt, 280 g zahăr pudră, 280 g făină, 50 g migdale, vanilie, 1 lămâie, 1 vârf de cuțit praf de copt.

Se amestecă untul cu zahărul pudră 20 minute până devine ca o alifie. Se adaugă praful de copt, vanilia, făina, migdalele date prin mașină, coaja de lămâie, iar la urmă se adaugă albușurile spumă. Se coace în formă lungă de cozonaci, unsă și presărată cu făină la un foc moale. Această prăjitură se păstrează bine multă vreme.

1022. Pastă de mere

1 kg zahăr, 2 kg mere crețești, vanilie, 100 g migdale, 1 lămâie.

În zahărul bine legat cu 2 pahare de apă, se adaugă merele tăiate felii subțiri, zeamă de lămâie și vanilia. Se fierb bine până

ce scad. Se adaugă migdalele curățate și tăiate subțiri și coaja de lămâie rasă. Se pun în cratiță tapetată cu hârtie. Se dă la rece, se răstoarnă și se garnisește cu frișcă. Se poate servi și fără frișcă.

1023. Fluturași

1 pahar zahăr, 1 pahar făină, 5 ouă întregi, 1 baton vanilie.

Se amestecă zahărul cu ouăle și vanilia, se adaugă făina. Pe fundul unei tăvi unse cu unt se pune din compoziție cu lingurița. Se coc la foc iute și imediat se strâng la mijloc în formă de fluture.

1024. Pesmeți cu un ou

200 g făină, 150 g zahăr, vanilină, 50 g unt, 1 ou, 3 linguri lapte și ½ linguriță bicarbonat.

Se face o cocă din făină, zahăr, ou, unt, lapte și bicarbonat. Se întinde subțire, se taie forme rotunde cu paharul și se coc la foc moale. Se poate înlocui laptele cu două linguri de smântână.

1025. Prăjituri Mariana

250 g unt, 250 g zahăr, 250 g făină, 6 ouă întregi, ½ baton vanilie, 100 g stafide, 50 g migdale, coajă de lămâie.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă făina, ouăle, unul câte unul, vanilia tăiată bucăți, coajă de lămâie rasă și stafidele alese. Se amestecă bine, se ung forme mici cu unt, se umple jumătate din forme cu compoziția. Se presară cu migdale tăiate. Se așază formele într-o tavă și se coc la foc potrivit. Când sunt coapte se răstoarnă și se pudrează cu zahăr. Se poate pregăti și fără stafide și migdale.

1026. Turtă dulce I

500 g făină, ½ pahar zahăr (pentru ars), ¼ pahar zahăr pentru îndulcit, scorțișoară, cuișoare, rahat, ½ pahar ulei, 1 pahar apă caldă, ½ linguriță bicarbonat dizolvat în oțet sau zeamă de lămâie.

Se arde zahărul, se stinge cu apă, se adaugă restul de zahăr, se lasă să se răcească, apoi se adaugă uleiul, aromele, bicarbonatul și se amestecă făina. Se așază în formă tapetată. Se pot pune la mijloc bucățele de rahat sau nuci; după ce se

toarnă compoziția, deasupra se garnisește cu nuci, migdale sau alune. Se coace la foc potrivit. După ce s-a răcit se taie în romburi sau pătrate.

1027. Turtă dulce II

650 g făină, 3 linguri miere de stup (lichidă), 3 ouă, 250 g zahăr, 1 lingură rasă bicarbonat, cuișoară, scorțișoară în praf, 150 g migdale și 1 ou pentru uns.

Se încălzește puțin mierea pe colțul mașinii, se amestecă cu bicarbonatul, zahărul, ouăle, unul câte unul, făina, cuișoara și scorțișoara. Se frământă bine, se pune într-o tavă unsă, pe fundul căreia s-a pus o hârtie albă. Se nivelează cu un cuțit, se unge cu ou și se presară cu migdale deasupra. Se coace la foc potrivit.

1028.Turtă dulce (fără miere) III

500 g zahăr, 10 ouă, 1200 g făină, 1 praf de copt, 500 g zahăr pentru ars, ½ l lapte, 1 linguriță scorțișoară pisată, 1 linguriță cuișoare.

Se ard 500 g zahăr și se sting cu ½ 1 apă. Se lasă să se răcească. Se bat bine 10 ouă întregi cu 500 g zahăr, se adaugă praful de copt, scorțișoara pisată, cuișoarele și se bate bine totul cu telul până ce se întărește. Se adaugă siropul de zahăr ars și făina. Se pune în forma unsă cu ulei. Se coace o oră la foc potrivit.

1029. Turtă dulce IV

300 g făină, 250 g zahăr, 1½ ceașcă miere, o ceașcă mică ulei, 1 pahar apă, un vârf de linguriță bicarbonat, 5 ouă, 100 g nuci tăiate mai mari (se poate face și fără bicarbonat).

Se ard trei linguri zahăr, se sting cu un pahar de apă și se dau 2–3 clocote. Se lasă să se răcească și se amestecă cu făina, zahărul, ouăle și la urmă nucile tăiate. Se coace în formă lungă, unsă.

Se poate adăuga rahat tăiat bucăți (200 g) sau stafide (100 g) sau fructe din dulceață.

1030. Turtă dulce cu smântână

6 ouă, 6 linguri ulei, 1 pahar smântână, 1 pahar zahăr, 1

pahar miere, coaja și zeama de la o lămâie, făină.

Se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă celelalte și la urmă făină cât să se obțină o compoziție nu prea groasă, atât cât să curgă din lingură. Se coace în tavă sau în formă unsă, la foc potrivit.

1031. Prăjitură spornică

250 g zahăr, 250 g unt, 250 g făină, 7 ouă, coajă de lămâie sau de portocală.

Crema: 3 albușuri, 250 g zahăr pisat, 150 g nuci și 1 baton ciocolată.

Se freacă bine untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile unul câte unul, făină, coajă de lămâie rasă și la urmă albușurile bătute spumă. Se unge o tavă cu unt, se presară cu făină, se întinde compoziția de grosimea unui deget, se coace la foc potrivit. Se dă la rece, în tavă. Deasupra se pune următoarea cremă. Se bat albușurile spumă, se amestecă cu zahărul pisat, ciocolata rasă și nucile tăiate bucățele. Se mai dă puțin la cuptor să se usuce crema. După ce s-a răcit se taie romburi sau pătrate.

1032. Prăjituri Mimi

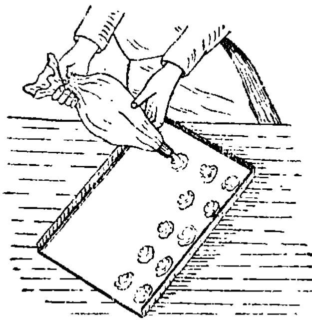
250 g unt, 250 g făină, 250 g zahăr, 6 ouă, 25 g drojdie sau un vârf de cuțit bicarbonat, 1½ kg cireșe sau vișine.

Se freacă bine untul cu zahărul, drojdia sau bicarbonatul. Se adaugă ouăle întregi și apoi făina. Se amestecă și se toarnă într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Se presară puțin pesmet deasupra și se așază un strat de cireșe curățate de sâmburi. Se dă la cuptor la foc potrivit. Rece, se taie în diferite forme. Pesmetul se presară între compoziție și vișine ca să nu cadă fructele la fund.

1033. Bezele

3 albușuri, 150 g zahăr, 1 linguriță zeamă de lămâie, 100 g nuci.

Se prepară de obicei când rămân albușuri de la alte preparate. Se bat albușurile cu zahărul pe baia de apă până se întăresc. Când sunt aproape întărite, se adaugă zeama de lămâie, se mai bat puțin și se dau la rece. Se îmbracă fundul unei tăvi cu hârtie albă, se unge hârtia cu unt pe deasupra.



Albușurile se amestecă cu nucile tăiate. Se ia cu cornetul sau cu o linguriță din această compoziție și se pun grămăjoare mici în tavă. Se coc la foc slab.

1034. Cornulețe cu drojdie

50 g drojdie, 2 pahare lapte fiert, 200 g unt topit, 7–8 linguri zahăr, 6 gălbenușuri, făină cât cuprinde.

Se moaie drojdia în lapte, se toarnă peste untul topit zahărul și gălbenușurile. Se bat bine, se adaugă făina ca pentru un aluat de tăiței. Se frământă bine, se întinde o cocă groasă cam de ½ cm. Se taie pătrate, se rulează goale și se ung cu ou.

1035. Chec

250 g fructe amestecate (stafide, nuci, coajă de cale din dulceață, curmale, smochine și rahat), 200 g unt, 250 g zahăr, 300 g făină, 6 ouă întregi, 2–3 linguri rom, vanilie, 1 praf de copt.

Se taie fructele bucăți mici. Dacă lipsește vreuna, se poate înlocui cu prune uscate sau se prepară numai cu cele ce sunt la îndemână. Fructele, rahatul etc. trebuie să aibă în total greutate de 250 g. Fructele și rahatul tăiate se stropesc cu rom și se amestecă într-un castron. Între timp se freacă untul spumă, se adaugă zahărul pudră și ouăle unul câte unul. La urmă se adaugă făina puțin câte puțin, apoi praful de copt și fructele. Se amestecă totul încet. Se toarnă compoziția într-o formă lungă de tablă, unsă și presărată cu făină. Se coace 20 minute la foc iute, apoi la foc domol. După ce compoziția s-a ridicat, se crestează în lungime cu cuțitul și se continuă coacerea care trebuie să dureze cam 50 minute.

1036. Chec ieftin

3 ouă, 125 g unt, 100 g lapte, 250 g zahăr, 400 g făină 3–4 nuci, rahat, prune, stafide etc., în total 200 g.

Se freacă ouăle cu zahărul, untul spumă și se adaugă laptele, iar la urmă făina, apoi fructele și se dă la copt într-o formă lungă, unsă și presărată cu făină. Se coace ca și checul din rețeta precedentă.

1037. Chec cu ulei

1 pahar zahăr, 1 pahar ulei, 1 pahar lapte, 2 ouă, făină cât cuprinde, rahat, fructe, nuci (în total 250 g), ½ praf de copt.

Se amestecă toate ca în rețeta precedentă, iar la urmă făina. Se coace la foc iute la început și apoi mai domol. Se crestează când coca s-a ridicat.

1038. Bezele pentru ceai

200 g zahăr, 2 albușuri, vanilie, 150 g făină.

Se pun într-un castron albușurile, zahărul pudră și vanilia. Se amestecă timp de jumătate de oră până ce se face o spumă tare. Se adaugă făina și se mai amestecă. Din această compoziție se pun cu lingurița pe tava unsă cu unt și tapetată cu hârtie, mici movilițe. Se coc la foc moale. Hârtia se udă puțin pe dos, pentru a putea scoate bezelele după ce s-au copt.

1039. Pâinea episcopului

3 ouă, 2 gălbenușuri, 1 pahar zahăr, 1 pahar făină, coajă de lămâie, 50 g stafide, 1 pahar nuci.

Se freacă bine ouăle întregi cu gălbenușurile, zahărul pudră, coaja de la o lămâie și făina. Se bat bine și se adaugă stafidele și nucile tăiate bucăți. Se unge tava și se dă la cuptor potrivit.

1040. Biscuiți studențești

140 g unt, 180 g făină, 100 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, coaja rasă de la o jumătate de lămâie.

Se amestecă toate și din cocă se formează mici cocoloașe de mărimea unei nuci. Aceste cocoloașe se trec prin albuș nebătut și apoi prin nuci, alune sau migdale măcinate sau tocate mărunt. Se așază în tava unsă, la distanță de 1–2 cm. După ce

au fost așezate în tavă, se apasă cu degetul la mijlocul lor, ca să se formeze o gropiță. Se pun la copt și când sunt aproape gata, în gropiță se pune o boabă de dulceață de vișine, căpșuni, zmeură etc. În loc de nuci, se pot tăvăli în susan.

1041. Prăjitură cu fragi sau zmeură

150 g unt, 300 g făină, 100 g zahăr, 1 lingură rom, 2 gălbenușuri, 6 albușuri bătute spumă, 4 linguri zahăr, 500 g fragi sau zmeură, 2–3 linguri marmeladă.

Se amestecă untul, făina, zahărul, gălbenușurile și romul și se face un aluat. Se întinde de 1 cm grosime în tavă și se coace. După ce s-a copt, se unge cu marmeladă, peste care se toarnă albușurile bătute spumă și amestecate cu 4 linguri de zahăr și cu fragii. Se dă din nou la cuptor să se rumenească pe deasupra.

4042. Halva turcească

600 g făină, 1 litru lapte, 100 g zahăr, 50 g nuci pisate, 60 g grăsime (unt, ulei sau untură, de preferat untul).

Se încinge grăsimea, se pune făina și se prăjește până ce capătă o culoare mai închisă (fără să fie arsă), se stinge cu laptele clocotit, în care s-a dizolvat zahărul. Se amestecă mereu ca să nu rămână cocoloașe. Se ia de pe foc, se amestecă cu nucile, se ia cu lingura și se așază pe farfurie. În loc de lapte se poate stinge cu sirop făcut cu zahăr și apă. Cine dorește poate adăuga odată cu nucile și cacao.

1043. Prăjitură ieftină

½ kg făină, ½ kg zahăr, ½ linguriță bicarbonat, 20 g drojdie de bere, nuci pisate și puțin ulei, sare.

Se opărește făina (în care s-a pus o linguriță de sare) cu apă clocotită, treptat, amestecând mereu, până ce este cuprinsă toată făina și capătă o consistență la fel cu coca de ecleruri. Se amestecă bine de tot ca să nu rămână cocoloașe. Se pune bicarbonatul și drojdia muiată, după ce se mai răcește coca și se amestecă din nou ca să se împrăștie drojdia și bicarbonatul în toată coca.

Se ung palmele cu ulei, se ia cocă cu lingurița și se fac gogoșele rotunde, mari cât o nucă mare. Se așază în tava unsă cu ulei, strâns lipite una de alta. După ce s-a completat tava, se

face la fiecare gogoașă o mică adâncitură în mijlocul ei cu degetul uns. Se coace la cuptor până se rumenesc (se coace cam greu, nu trebuie foc prea iute). Între timp se leagă zahărul și clocotit se toarnă în tavă, după ce s-au rumenit bine. Se mai lasă în cuptor până ce înghit bine siropul. Se așază în farfurie desprinse una de alta și se presară nuci pisate.

1044. Biscuiți fără ou

1 pahar sifon, 1 pahar ulei, 1 vârf de linguriță bicarbonat, 1 pahar zahăr pudră, vanilie, coajă de portocale, făină cât cuprinde.

Se amestecă într-o oală sifonul, uleiul, zahărul și aromele. Se adaugă făina atât cât să se obțină o cocă potrivit de tare. Se întinde pe planșetă, se taie diferite forme, se pun într-o tavă unsă, apoi se dau la cuptor. Aceeași compoziție se poate prepara înlocuind sifonul cu 4 ouă.

1045. Pesmeciori cu ulei

3 ouă întregi, 250 g zahăr, 1 pahar ulei, făină și 1 lămâie.

Se freacă ouăle cu zahărul și se adaugă uleiul, frecându-se încet. Se pune făină cât cuprinde și coajă de lămâie rasă. Se așază în tava unsă și pe deasupra se presară susan. Se coace și se taie bucățele.

1046. Prăjitură dintr-un ou

80 g zahăr, 160 g unt, 280 g făină, 1 ou.

Umplutura: 1 kg mere, 1 pahar zahăr.

Se face o cocă și se împarte în patru părți. Se întinde fiecare parte pe fundul formei de tort și se coace în cuptor. Între foi se pun mere pregătite ca pentru plăcintă.

1047. Prăjitură spornică

1 pahar vin, 400 g făină, 200 g unt proaspăt, 75 g zahăr, 2 gălbenușuri, 1½ kg mere, 200 g zahăr.

Se frământă o cocă, se lasă să se odihnească 2 ore. Se așază în tavă, se coace, apoi se întinde pe deasupra 1½ kg mere pregătite ca pentru plăcintă și se mai dă puțin la cuptor.

1048. Minciunele

3 ouă întregi sau numai gălbenușurile sau numai albușurile, ½ lingură unt proaspăt sau topit, 3 lingurițe leșie preparată din cărbuni stinși într-un pahar cu apă, 1 linguriță rom, făină cât cuprinde.

Se amestecă toate, se frământă, se face un aluat potrivit de tare. Se întinde aluatul cât mai subțire posibil. Cu cât este mai subțire foaia, cu atât este mai fin. Se taie bucăți rotunde cu o formă crestată pe margini. Se suprapun câteva foi, lipindu-se la mijloc între ele cu ou. Se prăjesc în grăsime bine încinsă și se obține o rozetă. La mijlocul rozetei se poate orna cu o vișină din dulceață. Se pudrează cu zahăr.

Aluatul se mai poate prepara și din: 1 pahar făină, 1 gălbenuș, o linguriță zahăr.

Se procedează la fel ca la rețeta precedentă.

1049. Pastă sticloasă

500 g zahăr, 1 kg mere domnești, 100 g migdale sau nuci curățate, coajă de lămâie, ½ baton vanilie.

Se leagă zahărul cu vanilia ca pentru dulceață și când este aproape legat, se taie merele subțiri direct în zahăr ca să nu se înnegrească. După ce au fiert merele în zahăr se adaugă coaja de lămâie, tăiată fidea. Când zahărul s-a legat bine cu merele, se adaugă și migdalele tăiate. Se pune într-o formă tapetată cu hârtie și se dă la gheață. Se răstoarnă, scufundând forma o clipă în apă fierbinte.

1050. Gogoși dulci de cartofi

½ kg cartofi, 50 g zahăr, 4 linguri făină, 1 lămâie, 2 ouă, grăsime.

Din cartofi se prepară un piure. Se amestecă cu zahărul și făina, zeama de la o lămâie și ouăle. Se face un aluat care se întinde cu sucitorul și se taie rondele cu un pahar. Se prăjesc în grăsime multă încinsă, ca să se umfle. Se scot, se scurg de grăsime și se presară cu zahăr.

1051. Prăjitură cu morcovi

1 pahar ulei, ¾ pahar zahăr pisat, 1 pahar morcovi dați prin răzătoarea fină, coaja de la o lămâie, 1 vârf de cuțit bicarbonat,

făină cât cuprinde (cam 9 linguri), marmeladă, vanilie.

Se amestecă toate. Se frământă un aluat, se întinde pe o tavă unsă și pudrată cu făină. Se întinde marmeladă și deasupra baghete, făcute din cocă. Se dă la cuptor. Se taie caldă, se pudrează cu zahăr. Se poate prepara și fără marmeladă.

1052. Prăjituri cu mălai

1 kg mălai, 1l lapte, 10 g drojdie, 5 ouă, 1 lămâie, 2 linguri făină de grâu, 4 linguri zahăr.

Mălaiul se opărește cu laptele clocotit și se lasă să se răcească. Se amestecă apoi cu 4 gălbenușuri frecate bine cu zahărul pisat, coaja rasă de lămâie și drojdia. Se lasă la crescut și apoi se așază în tava bine unsă. Deasupra se pune o lingură de unt și o compoziție de clătită făcută dintr-un ou. Se coace la foc potrivit, se taie bucăți și se pudrează cu zahăr pisat.

1053. Pesmeți pentru ceai (foarte spornici)

½ kg zahăr, 7 ouă, 3 lingurițe amoniac, lapte, 1 kg făină.

Se freacă de seara 7 ouă întregi cu 500 g zahăr pisat, se dizolvă 3 lingurițe de amoniac pisat (special pentru prăjituri) într-o ceașcă cu lapte călduț și vanilie. Se amestecă în ouă, se adaugă 500 g făină și se freacă toate la un loc o jumătate de oră. Se lasă apoi să se odihnească până a doua zi de dimineață. Se mai adaugă 500 g făină. Se întinde o foaie și se taie diferite forme. Se coc în tava bine unsă.

1054. Gogoși cu drojdie

500 g făină, 15 g drojdie de bere, ½ linguriță sare, apă cât cuprinde pentru a se face o cocă moale, ulei pentru prăjit, 2 linguri zahăr pudră, vanilie, coajă de lămâie.

Se frământă o cocă moale să se poată lua cu lingura, se lasă să crească și apoi se ia cu lingura și se prăjește în ulei bine încins. Se procedează ca la gogoșile pripite. Se servesc fierbinți și pudrate cu zahăr.

1055. Biscuiți fini Paula

2 ouă, 5 g cremă de tartru (de la farmacie), 8 g bicarbonat, coaja de la o lămâie și zeama de la jumătate de lămâie, vanilie, puțin rom, 1 pahar zahăr pudră, 1 pahar mic cu lapte călduț, 1

pahar cu unt topit călduț, făină cât cuprinde.

Se amestecă ouăle cu bicarbonatul, crema de tartru, zeama și coaja de lămâie, romul, vanilia, se adaugă zahărul, apoi laptele și untul călduțe și făină cât cuprinde. Se răstoarnă coca pe planșeta presărată cu făină, se frământă cu atâta făină cât să se poată întinde cu sucitorul. Se taie diferite forme, se ung cu ou și se coc în tava unsă cu unt.

1056. Prăjitură cu vișine sau caise

200 g unt frecat spumă, 5 ouă, 250 g zahăr, 5 linguri făină, vișine sau 250 g unt, 6 ouă, 250 g zahăr și 250 g făină.

Se amestecă untul frecat spumă cu gălbenușurile și apoi cu zahărul și se adaugă făina, alternând cu albușurile spumă. Vișinele lăsate cu zahăr mai din vreme, se scurg și jumătate din cantitatea lor se amestecă cu compoziția de mai sus. Se toarnă în forma unsă și presărată cu făină și se dă la cuptor. După ce coca a prins coajă, se presară deasupra și restul de vișine.

1057. Prăjitură economică

1 ceașcă caimac, 1 lingură untură topită, 1 ou întreg, 100 g zahăr, o linguriță rasă bicarbonat dizolvat, vanilie, făină cât cuprinde, marmeladă.

Se amestecă toate într-un castron, se răstoarnă apoi pe planșetă și se frământă, adăugându-se făina ca să se obțină o cocă potrivit de tare. Se întinde o parte din cocă în tava dreptunghiulară, se așază un strat de marmeladă, care se poate amesteca cu nuci sau sâmburi de caise, iar din restul de cocă se fac rulouri subțiri, care se așază pe deasupra peste marmeladă, în formă de grilaj.

1058. Prăjitură cu mere

250 g unt, 350 g făină, 70 g zahăr, 3 gălbenușuri, 2 linguri vin, 1¼ kg mere, 200 g zahăr, coajă de lămâie.

Se frământă toate la un loc. Se bate coca pe planșetă, se frământă și iar se bate, se frământă din nou până ce face bășici. Se lasă la rece 2 ore sau chiar de azi pe mâine. Se coc două foi, sau una singură care apoi se taie în două părți. Între foi se așază 1¼ kg mere curățate, tăiate bucăți și scăzute pe foc cu 200 g zahăr și coajă de lămâie. Se presează puțin cu mâna și se taie în

bucăți după 2–3 ore.

1059. Prăjitură cu nuci

Compoziția I: 200 g unt, 3 linguri zahăr pudră, o ceașcă mare nuci măcinate, 1 ceașcă făină, ½ linguriță praf de copt.

Compoziția II: 5 gălbenușuri, 1 ceașcă zahăr pudră, câteva nuci.

Se face o cocă din cele indicate la compoziția I, care se întinde în tavă, presând-o cu mâna. Se dă la cuptor, atât numai cât să se rumenească puțin, apoi se unge cu orice fel de marmeladă (cea mai gustoasă este cea de caise), iar peste marmeladă se toarnă compoziția II: o ceașcă de zahăr pudră se freacă cu 5 gălbenușuri și câteva nuci tăiate. Se mai dă la cuptor 10 minute.

1060. Pesmeți fără ou

1 pahar iaurt, 1 ceașcă ulei, 4 linguri zahăr pudră, 1 linguriță praf de copt, făină cât cuprinde.

Se frământă toate, se întinde o foaie și se taie diferite forme care se coc la foc potrivit.

1061. Pesmeți pentru vin și pentru ceai

4 ouă, 5 linguri zahăr, 6 linguri făină, 2 linguri unt proaspăt, 50 nuci măcinate.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă albușurile spumă, făină, untul topit cald (nu fierbinte) și la urmă nucile. Se întinde foaia și se coace pe tava unsă la foc mai iute. Se taie caldă.

1062. Gogoșele

3 ouă, 250 g smântână, 2 linguri zahăr, 15 g drojdie de bere, 1 păhărel lapte, făină cât cuprinde.

Se frământă toate la un loc. Se pune coca într-un șervet și se ține într-un vas cu apă caldă, ca să crească. După ce a crescut, se răstoarnă în alt vas uscat și se ia cu lingura câte o gogoșică, se tăvălește prin zahăr și se așază într-o tavă. Se coc la foc potrivit.

1063. Biscuiți cu miere

750 g făină, 250 g zahăr, 4 ouă întregi, 250 g miere, 1 vârf de cuțit bicarbonat, puțină scorțișoară.

Se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă celelalte și se lasă până a doua zi. Se întinde o foaie și se taie diferite forme care se coc la foc potrivit.

1064. Pesmeți cu nuci

1 pahar nuci tăiate mărunt, 2 albușuri spumă, marmeladă, 1 lingură zahăr pudră.

Se amestecă albușurile cu zahărul și nucile.

Se așază în tavă jumătate din compoziție și se dă la cuptor. După ce s-a copt pe jumătate, se unge repede cu marmeladă de caise, se toarnă a doua jumătate din compoziție și se dă repede din nou la cuptor. Se taie caldă, altfel se sfărâmă.

1065. Prăjitură cu marmeladă și albuș

100 g faină, 150 g unt, 70 g zahăr, 2 gălbenușuri, 6 albușuri, 6 linguri zahăr, 1 lingură rom, coajă de lămâie.

Se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușurile frecate cu zahărul, apoi făina și coaja de lămâie. Se face o cocă și se ține o oră la rece. Se așază în tava unsă și presărată cu făină și se dă la cuptor; când este numai întărită, se unge cu un strat de marmeladă de caise și pe deasupra cu albușurile bătute spumă cu zahăr pudră. Se presară nuci sau migdale și se coace complet.

1066. Pesmeți gustoși

5 ouă întregi, 250 g zahăr, o lingură miere, coajă de lămâie, 250 g făină, 200 g nuci.

Se amestecă toate o jumătate de oră, se adaugă apoi făina presărându-se câte puțină și nucile tăiate subțiri. Se toarnă compoziția în tava unsă și presărată cu făină, se potrivește cu cuțitul să fie egală peste tot. Se coace la foc potrivit. Se taie caldă în bucăți.

1067. Biscuiți de Turda

750 g făină, 250 g zahăr pudră, 100 g miere, 1 vârf de cuțit bicarbonat, unul de scorțișoară, 80 g unt, 2 gălbenușuri, 1 pahar

lapte.

Se frământă totul la un loc. Se întinde o foaie, se taie fâșii dreptunghiulare, care se crestează la mijloc cu cuțitul, se ung cu ou, se așază în tavă și se coc la foc domol.

1068. Pișcoturi pentru șampanie I

5 ouă întregi, 250 g zahăr, 500 g făină, 2 lingurițe amoniac pentru prăjituri.

Se freacă zahărul cu ouăle o jumătate de oră. Se adaugă făina puțin câte puțin, apoi amoniacul pisat fin și vanilia. Se acoperă cu 2–3 șervete și se lasă până a doua zi. Se întinde o foaie subțire. Se taie în formă de pișcoturi și se așază în tava unsă cu ulei. Se coc la foc potrivit 5–10 minute.

1069. Pișcoturi pentru șampanie II

4 ouă întregi, 250 g zahăr, 200 g unt, 2 păhărele ulei, 1 pahar lapte, 10 g amoniac pentru prăjituri, 1 kg făină.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă ouăle pe rând și apoi uleiul, laptele, amoniacul. Se așază făina grămadă pe planșetă. Se face o gropiță la mijloc și se toarnă compoziția de mai sus. Se frământă bine, se întinde foaia, se taie în formă de pișcoturi și se coace la foc potrivit.

1070. Baghete cu nuci

200 g zahăr tos, 150 g nuci sau alune, 1 linguriță unt proaspăt.

Se rumenește zahărul, se adaugă nucile sau alunele tăiate mărunt, apoi untul. Se ia de pe foc și se amestecă mereu până ce se răcește, atât cât să se poată ține degetul înăuntru. Se întinde compoziția pe o planșetă unsă și se lucrează cu mâna tot unsă. Se taie cu cuțitul cald și uns, forme dreptunghiulare și dacă este posibil se trec prin ciocolată sau prin cacao.

1071. Gogoși cu iaurt

2 ouă întregi, 4 linguri zahăr, 2 linguri ulei, ½ pahar iaurt, 12 linguri făină, 1 vârf cuțit bicarbonat sau drojdie cât o nucă.

Se treacă ouăle cu zahărul, uleiul și iaurtul. Se adaugă făină puțin câte puțin, bicarbonatul sau drojdie cât o nucă. Se lasă o jumătate de oră să se odihnească, apoi se întinde o foaie, se

taie gogoși cu paharul și se prăjesc în ulei.

1072. Pesmeți economici I

2 ouă, o jumătate pahar zahăr, 1 pahar ulei (margarină sau orice altă grăsime), puțină drojdie, făină cât cuprinde.

Se frământă și se trece aluatul prin mașina de carne la care s-a atașat aparatul special pentru prăjituri. Se fac forme lungi de 10 cm și se coc presărate cu zahăr.

1073. Pesmeți economici II

1 pahar iaurt, 2 ouă, 4 linguri zahăr, 4 linguri ulei, o linguriță rasă bicarbonat sau drojdie cât o nucă, făină cât cuprinde.

Se face o cocă, se taie diferite forme și se coc la foc potrivit.

1074. Biscuiți Ana

450 g unt proaspăt sau 300 g unt topit, 200 g zahăr, 200 g miere de stup, un vârf de linguriță bicarbonat, 3 lingurițe scorțișoară, 2 lingurițe cuișoare, 50 g nuci tăiate, 750 g făină.

Se topește untul, împreună cu mierea și zahărul, se lasă să se răcească. Se amestecă cu făina, apoi cu toate cele de mai sus. Se formează șase suluri care se tăvălesc în făină și se dă la rece 1–7 zile. Se taie apoi felii rotunde și se coc.

1075. Prăjitură cu lapte bătut

2 ouă, ¼ pahar ulei, 1 pahar zahăr, 1 pahar lapte bătut, rom, coajă de lămâie sau de portocală, 1 vârf de cuțit bicarbonat, 3 pahare făină.

Se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă laptele, uleiul, lămâia, bicarbonatul și făina, atât cât să se obțină o compoziție potrivită, nu prea moale, dar nici prea tare, să se poată turna. Se toarnă în tava unsă, deasupra se pune un strat de marmeladă muiată cu puțin lapte. Se coace la foc potrivit.

1076. Biscuiți ieftini

1 kg făină, 100 g unt, 2 pahare lapte, 40 g drojdie, 1 gălbenuș, puțină sare.

Se prepară un aluat amestecându-le pe toate o dată. Se lasă să crească. Se împarte în șapte părți. Se întinde fiecare parte, se taie în raze, începând de la mijloc și se rulează fiecare rază

de la margine spre centru în formă de corn, însă forma dreaptă. Se ung cu ou, se tăvălesc prin zahăr tos și se coc la foc potrivit.

1077. Ruladă de ciocolată

8 ouă, 100 g făină, 100 g ciocolată, 150 g zahăr pudră, cremă de ciocolată sau dulceață.

Gălbenușurile și zahărul se pun într-un castron și se bat bine cu telul o jumătate de oră. Se adaugă ciocolată rasă, făina și se mai freacă bine. Se adaugă albușurile bătute spumă tare și se amestecă ușor. Se toarnă compoziția în tava unsă cu unt și tapetată cu făină și se coace la foc potrivit. Când prăjitura este coaptă, se răstoarnă pe un șervet sau pe o hârtie. Se unge cu crema de ciocolată, sau cu dulceață de fructe, sau cu următoarea cremă: 3 albușuri bătute spumă, amestecate cu 80 g zahăr pudră și vanilie se bat pe baia de apă până se fac o spumă tare.

După ce s-a uns cu una din cremele de mai sus, se rulează.

1078. Cataif

100 g făină, 1 ou, 300 g zahăr, rom, 500 g frișcă, o ceșcuță unt topit.

Din făină și ou se face o cocă de tăiței. Se întinde coca subțire și se taie tăiței foarte fini care se dau la cuptor să se rumenească în tavă unsă. Din zahăr și un pahar de apă se face un sirop bine legat. Tăițeii rumeniți se opăresc în tavă cu untul fierbinte, se mai lasă puțin la cuptor și apoi se însiropează cu siropul fierbinte, fără a se mai lăsa la cuptor se așază pe o farfurie de servit un strat de 1 cm. Deasupra se așază frișcă bătută cu zahăr și peste frișcă alt strat de tăiței însiropați. Se garnisește cu frișcă turnată cu cornetul se taie bucăți pătrate.

1079. Cornulețe fragede

200 g făină, 150 g unt, 70 g zahăr pudră, 70 g nuci sau migdale măcinate.

Se face un aluat, se întinde, se taie triunghiuri și se dă forma de cornulețe. Se coace în tavă unsă. Calde se presară cu zahăr.

1080. Prăjitură minunată

3½ pahare făină, 1 pahar ulei, ¾ pahar lapte, puțină drojdie,

sare.

Umplutura: 4 ouă, ¼ pahar zahăr, ½ pahar nuci.

Se prepară o cocă din făină, ulei, lapte în care s-a dizolvat puțină drojdie și sare. Se împarte coca în două părți. O parte se așază în tavă și se lasă o jumătate de oră să crească. A doua parte se lasă să crească în vas.

Se prepară o compoziție din gălbenușuri și zahăr, în care se adaugă nucile măcinate și la urmă albușurile bătute spumă. Se așază peste prima foaie din tavă și se acoperă cu a doua foaie. Se coace la foc potrivit.

1081. Plăcintă economică

3½ pahare faină, 1 pahar ulei, ¾ pahar lapte, sare și drojdie de bere cât o nucă, 2 kg mere.

Se dizolvă drojdia în lapte călduț. Se amestecă făina, uleiul și laptele și se obține o cocă mai mult moale. Se împarte în două. Prima jumătate se întinde în tavă, cealaltă se lasă în vas. Trebuie să crească amândouă cam o jumătate de oră. După aceea, peste prima foaie așezată în tavă se pun merele scăzute puțin pe mașină cu zahăr. Peste mere se întinde a doua foaie și se dă la cuptor. Se taie bucăți și se pudrează cu zahăr.

Din același aluat se poate prepara și plăcintă cu carne.

1082. Gutui la tavă

3 gutui, 250 g zahăr, 50 g unt, ½ pahar apă, dulceață de vișine.

Se curăță gutuile de semințe și de coajă, se taie bucăți mai mari, se așază într-o farfurie care merge la cuptor, unsă și presărată cu un strat mai gros de zahăr. Pe deasupra gutuilor se presară zahăr și puțin unt. Se toarnă peste ele o jumătate de pahar de apă și se coc la cuptor. Se servesc simple sau cu câte un bob de dulceață de vișine.

Gutuile întregi se pot prepara astfel: li se scot sâmburii și miezul cel tare și se umplu cu dulceață de vișine, nuci sau numai cu zahăr tos. Se coc la foc potrivit.

1083. Gogoși cu brânză

300 g făină, 150 g brânză, 1 pahar lapte, 1 ou, 2 linguri zahăr, 40 g drojdie și ½ linguriță sare.

Se frământă toate la un loc și se lasă să crească. Se întinde coca, se taie cu un pahar în formă de gogoși și se prăjesc în ulei fierbinte. Se presară cu zahăr.

1084. Cornulețe cu susan

100 g zahăr, 2 albușuri, 150–200 g nuci, susan.

Se bat în baia de apă sau pe colțul mașinii până ce se face o spumă tare. Se adaugă nucile măcinate până ce se face o cocă groasă. Se formează cornulețe, se tăvălesc prin susan și se coc la cuptor potrivit.

SALEURI ȘI CORNULEȚE PENTRU VIN ȘI CEAI

1085. Cornulețe din brânză de vacă

250 g brânză de vacă, 250 g unt proaspăt, 250 g făină, 1 ou, sare.

Se face un aluat din brânză dată prin sită, ou, unt și făină. Din acest aluat se pot face: cornulețe simple sau umplute cu rahat, marmeladă, saleuri pentru aperitiv. La aluatul pentru saleuri se pune mai multă sare și chimen.

1086. Bogace

600 g făină, 2 ouă, 50 g drojdie, o linguriță sare, 50 g zahăr, chimen, ½ pahar lapte, o farfurie cu vârf cu jumări date prin mașina de carne, piper pudră.

Se prepară coca la fel ca pentru cozonac, se lasă să crească, apoi se întinde aluatul pe planșetă, se întind jumările pe deasupra, și se împăturește foaia de mai multe ori. Ca la aluatul franțuzesc (v. 850), se întinde din nou și se taie cu un păhărel de vin, se ung cu ou și se presară sare și chimen. Se coc la foc ceva mai iute.

1087. Biscuiți ieftini pentru vin

1 ou, 3 linguri ulei, 4 linguri zahăr, 20–25 nuci, 1 praf de copt, coajă de lămâie, făină cât cuprinde ca să se obțină un aluat tare.

Se frământă toate, se formează trei rulouri lungi cât tava, se coc și se taie fierbinți de 1 cm grosime.

1088. Cornulețe umplute cu rahat

200 g unt, 250 g smântână, 1 ou, 5 g drojdie, făină cât cuprinde, rahat.

Se frământă toate și se obține o cocă, se întinde și se taie fâșii lungi din care apoi se taie pătrate și din pătrate triunghiuri. Se așază pe fiecare triunghi o bucățică de rahat. Se rulează, se dă formă de cornulețe, se ung și se coc la foc potrivit.

1089. Pesmeți cu rahat colorat

Din aceeași cocă de la cornulețe cu rahat, se mai pot face forme rotunde tăiate cu paharul. Cu un alt pahar mai mic, se taie din aceste forme rotunde un cerc, care se suprapune peste primele forme. La mijlocul lor se așază o bucățică de rahat, variind culorile. Se coc la foc potrivit.

1090. Cornulețe pentru vin

250 g unt, 250 g brânză, 400 g făină, 2 gălbenușuri, puțină sare.

Se frământă și se întinde o cocă. Se taie în pătrate și apoi în triunghiuri și se dau forma de cornulețe. Se coc la foc potrivit.

1091. Țigarete pentru țuică

200 g cartofi fierți și trecuți prin sită, 200 g unt, 200 g făină, sare, chimen și 1 albuș.

Se amestecă toate și se frământă pe planșetă presărată cu făină. Se dă forma de țigarete de 10–12 cm lungime. Se așază în tavă, se ung cu ou, se presară cu sare și chimen și se coc la foc potrivit.

1092. Baghete pentru ceai

200 g cașcaval sau brânză rasă, 200 g făină. 150 g unt, 3 gălbenușuri, puțin piper, sare.

Se amestecă toate la un loc. Se împăturește ca aluatul franțuzesc de trei ori (v. 850) și se dă la rece cu pauză de 15 minute. Se întinde o foaie, se taie fâșii înguste și lungi cam de 10–12 cm. Se ung cu albuș, se tăvălesc în brânză rasă și se coc.

1093. Saleuri din aluat cu smântână

100 g unt, 100 g smântână, făină cât cuprinde.

Se frământă o cocă, se întinde, se unge cu ou, se presară sare și chimen sau cașcaval ras, se taie fâșii lungi de 10–12 cm și late de 1½ cm. Se așază în tavă și se coc.

1094. Baghete din aluat cu drojdie

500 g făină, 100 g unt sau orice altă grăsime, 1 ou, 25 g drojdie.

Se prepară un aluat, se lasă să crească și apoi se taie bucățele, se rulează astfel, încât să se obțină bețișoare groase cât un creion și lungi de 10–12 cm. Se ung cu ou, apoi se presară cu sare și chimen. Se coc la foc potrivit.

1095. Saleuri din aluat franțuzesc

Aluat franțuzesc (v. 850–851).

Se întinde o foaie subțire, se unge cu ou, se presără sare și chimen, se taie fâșii lungi de 10–12 cm și late de 1½ cm. Se coc. Se poate înlocui chimenul cu cașcaval ras.

1096. Baghete din aluat cu drojdie și cartofi

Aceleași cantități ca la baghetele din aluat cu drojdie (v. 1094).

Se mai adaugă 250 g cartofi fierți și trecuți prin mașină, dublându-se numai cantitatea de grăsime, ou și drojdie. Se lucrează la fel.

PRĂJITURI FĂRĂ FOC ȘI FĂRĂ CUPTOR

1097. Tort moca

250 biscuiți, 300 g unt, 250 g zahăr, 3 gălbenușuri, 2 linguri de cafea cernută, 50 g rom, 100 g nuci, 50 g cacao.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile până ce se albesc. Se adaugă untul frecat spumă, o lingură esență tare de cafea și 50 g cacao. Se amestecă bine. Se unge farfuria sau suportul cu puțină cremă, se așază biscuiții unul lângă altul, se stropesc cu rom. Se pune un strat de cremă, apoi un rând de biscuiți. Se stropesc cu rom, se pune iar un strat de cremă și se continuă tot așa până ce se termină biscuiții. Se îmbracă cu cremă peste care se presară biscuiți sfărâmați mărunt sau nuci tăiate.

1098. Tort șah

3 ouă, 3 linguri de cacao, 200 g nuci, 200 g zahăr 250 g unt, 250 g biscuiți, 50 g rom, 1 pahar lapte.

Se freacă bine ouăle cu zahărul, se adaugă cacao, nucile măcinate și opărite cu un pahar de lapte pe mașină, sau rumenite la cuptor, untul frecat spumă și romul. Se amestecă toate ușor până ce se întărește crema. Se așază pe o farfurie un dreptunghi format din nouă biscuiți, unul lângă altul. Se stropesc cu rom. Se pune peste ei un rând de cremă. Se pune apoi peste cremă un rând de cinci biscuiți, așezându-se unul da și unul nu. Se întinde iar un strat de cremă, iar în locurile dintre biscuiți peste cremă, se pun numai patru biscuiți. Se continuă tot așa, până se termină crema, cu un rând de cinci și un rând de patru biscuiți. Biscuiții care rămân deasupra se glasează cu zahăr ars. Tortul se ornează cu aceeași cremă. Biscuiții se stropesc cu sirop slab sau cu rom, după ce au fost așezați. Se poate face cu cantitate dublă așezând primul strat de biscuiți pe două rânduri.

1099. Tort cu rahat

150 g unt, 150 g zahăr, 1–2 ouă, 100 g nuci, 200 g rahat colorat, 250 g biscuiți.

Se freacă untul spumă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, rahatul și biscuiții tăiați mărunt, nucile pralinate puțin, albușul spumă. Se amestecă totul bine, se așază în formă și se dă la rece 2–3 ore. Se răstoarnă și se garnisește cu rahat și nuci.

1100. Tort simplu

500 g rahat, 250 g biscuiți, 125 g nuci tăiate, diferite fructe din dulceață și coajă de portocală.

Se încălzește rahatul cu 4–5 linguri de apă fierbinte (fără să se topească). Se adaugă biscuiții sfărâmați, nucile tăiate, fructele pentru aromă. Se amestecă bine. Se așază în farfurie lungă sau rotundă și se servește a doua zi sau după 3–4 ore.

1101. Tort din biscuiți I

750 g biscuiți, 250 g unt, 100 g nuci, zahăr după gust, rom, 2 linguri cacao, lapte, sirop.

Se freacă untul cu zahărul pudră și 1–2 linguri de cacao, se

adaugă apoi nucile date prin mașină. Se moaie biscuiții în lapte sau într-un sirop și se așază pe farfurie un rând de biscuiți stropiți cu rom, un rând de cremă de unt cu nuci și cacao. Se învelește tortul cu cremă și se presară deasupra nuci.

1102. Tort din biscuiți II

200 g unt, 2 ouă, 1 pahar lapte, 200 g zahăr, vanilie, 2 linguri cacao, 200 g biscuiți, rom.

1. 200 g unt se freacă bine cu două gălbenușuri.

2. Se fierbe jumătate din lapte cu două linguri pline de cacao, 200 g zahăr și vanilie.

3. Jumătate din compoziția nr. 2 se amestecă cu untul frecat cu ouăle și când este gata, se adaugă foarte încet două albușuri bătute spumă.

4. Se dau prin mașină 200 g biscuiți, se amestecă cu rom, cu lapte și cu restul din compoziția nr. 2. Se mai adaugă jumătate din compoziția nr. 3. Se unge forma, se tapetează cu hârtie, se așterne un strat din toată compoziția nr. 4 și pe deasupra jumătate din compoziția rămasă de la numărul 3. Se dă la rece.

1103. Tort de biscuiți cu cacao

250 g biscuiți, 200 g unt, 1 pahar zahăr, 4 linguri rom, 2 ouă, 2 linguri cacao, ½ lingură esență de cafea sau cicoare.

Se freacă gălbenușurile cu jumătate din cantitatea de zahăr, se adaugă cacao și esență de cicoare fierbinte. Se bat pe baia de apă sau la marginea mașinii până ce se îngroașă. Se dă la rece. Se freacă untul spumă cu restul de zahăr, se adaugă crema și romul și se amestecă cu biscuiții tăiați bucăți mici, oprind o parte din cremă cu care se învelește tortul. Se așază pe farfurie în formă de tort.

1104. Tort biscuit

Cantități egale de: zahăr, unt, biscuiți, 2–3 linguri cacao, coajă de portocale, rahat, nuci.

Se freacă 200 g zahăr cu 200 g unt spumă. Se dizolvă 2–3 lingurițe de cacao într-o ceșcuță de apă cu rom. Se toarnă peste zahărul frecat cu unt și se mai adaugă 200 g biscuiți fărâmați bucățele, coajă de portocale, fructe din dulceață, mici bucățele de rahat. Dacă nu se leagă bine, se adaugă puțin sirop. Se dă

formă de tort și se garnisește cu fructe și nuci etc.

1105. Tort rece

500 g biscuiți, 250 g unt, 2 linguri făină, 4 linguri zahăr, ½ litru lapte.

Se toarnă laptele rece peste făină amestecându-se bine și se adaugă două linguri de zahăr. Se arde restul de două linguri de zahăr și când este bine colorat, se toarnă laptele puțin câte puțin, amestecându-se bine pe foc. Dacă este posibil, se adaugă 3–4 nuci tăiate și se dă la rece. Se freacă untul spumă, se amestecă cu crema și se așază în farfurie un rând de biscuiți, un rând de cremă. Se poate prepara și mai economic, cu cremă de zahăr ars fără unt.

1106. Tort rece cu cicoare

500 g biscuiți, 250 g unt, 2 linguri făină, 4 linguri zahăr și cicoare fierbinte.

Se toarnă esența de cicoare fierbinte peste făina amestecată cu zahărul pe foc moale și se obține un sos gros. Se amestecă cu untul frecat spumă și se așază pe farfurie alternând biscuiții cu această cremă. Se învelește cu un strat de cremă.

1107. Salam

100 g cacao (cam 2 linguri), 100 g zahăr, 100 g nuci, jumătate date prin mașină și jumătate tăiate bucățele mici, un gălbenuș, rom.

Se amestecă toate acestea, se dă formă de rulou și se tăvălește prin zahăr pudră. Se lasă la rece o zi. Se taie feliuțe ca de salam.

1108. Salam de cacao

250 g biscuiți, 250 g unt, 250 g zahăr, 2 gălbenușuri, 2 linguri cacao, l pahar nuci tăiate, rom, fructe din dulceață.

Se fărâmă biscuiții și se moaie în cacao cu lapte sau în apă îndulcită cu zahăr, după gust. Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile pe rând, nucile, apoi restul de cantități: zahăr, fructe, romul. Se frământă bine, se pune compoziția pe hârtie pergament, se dă formă de rulou care se tăvălește în zahăr pudră. Se dă la rece și se servește felii tăiate rotund, ca

orice salam.

1109. Cartofi

200 g zahăr pudră, 200 g nuci măcinate, 200 g biscuiți măcinați prin mașina de carne, rom, vanilie, coajă de portocale și de lămâie, rahat, fructe din dulceață, 3 lingurițe de cacao dizolvate în sirop.

Se amestecă și se frământă toate, se dă forma de cartofi și se tăvălesc prin cacao sau, în lipsă, prin nuci măcinate. Se pot face și mai simpli, fără fructe, rahat etc.

1110. Cartofi de ciocolată

Resturi de prăjituri, 100 g nuci, coajă de lămâie, sirop, rom, cacao.

Se fărâmițează resturile de prăjituri (tort, cozonac, ruladă), se amestecă cu nuci, alune sau migdale tăiate mărunt, coajă rasă de lămâie sau portocală, ciocolată rasă. Se adaugă apoi puțin sirop legat bine, rom, atât cât să se umezească compoziția. Se fac forme rotunde de mărimea unui cartof, se dau prin cacao sau prin ciocolată granulată. Se înțeapă din loc în loc cu migdale tăiate subțire.

1111. Bomboane

200 g nuci măcinate, 150 g zahăr, 1 ou întreg, rom, 2 linguri cacao.

Se frământă și se fac bomboane tăvălite prin zahăr pudră

1112. Gun-go

150 g cafea naturală, 500 g zahăr, 200 g nuci măcinate

Se face din cafea o esență tare. Se amestecă cu zahărul. Se desparte jumătate din sirop și se dă la o parte. În cealaltă jumătate se adaugă nucile măcinate și se pune pe mașină să dea câteva clocote. Se lasă să se răcească într-un vas cu apă rece atât cât să poată suporta mâna și se fac bomboane. Imediat ce li s-a dat forma, se așază pe farfurie și se toarnă, pe deasupra siropul de cafea, păstrat deoparte fierbinte. Siropul glasează bomboana. Este bine să lucreze două persoane fiindcă glazura se întărește foarte repede.

1113. Alviță (nuga albă)

1½ pahar zahăr, 1 pahar miere, 5 albușuri, 1 lămâie sau portocală, 150 g nuci, 2 blaturi din comerț.

Se toarnă mierea și puțină apă peste zahăr în cratița în care se va lucra. Se pune la foc potrivit și se bate până se topește. Se amestecă cu albușurile bătute spumă și se continuă să se bată la foc până se îngroașă. Se adaugă nuci întregi, zeamă de lămâie, coajă de portocală și se răstoarnă peste un blat din comerț. Se întinde repede cu un cuțit în mod egal pe toată suprafața, se așază al doilea blat și se pune o greutate deasupra. Se taie bucăți când încă este călduț.

1114. Alviță

500 g zahăr, 1 ceașcă miere de albine, 6 albușuri, 1⅓ pahar nuci, 4 blaturi din comerț.

Se amestecă zahărul cu mierea lichidă și albușurile bătute spumă, timp de o oră, la rece. Se pune apoi pe mașină la foc moale și se amestecă până ce se întărește. Se adaugă nucile, se așază între blaturi și se taie bucăți.

1115. Nuga de zahăr ars

Cantități egala de zahăr și nuci, 1 lămâie.

Se pune zahărul (tos) stropit cu puțină apă în tigaie, la foc iute; când a început să-și schimbe culoarea, se adaugă nucile, se mai lasă pe foc slab până capătă culoarea dorită și apoi se adaugă și zeama de lămâie. Se răstoarnă pe o tavă unsă. Se taie imediat în bucăți dreptunghiulare, pătrate sau romburi. Se lucrează numai la cald și foarte repede.

1116. Nuga albă

400 g zahăr, 6 albușuri, 350 g nuci. 100 g miere, zeama de la o lămâie și coaja rasă.

Se bat albușurile cu vanilia, zahărul și zeama de lămâie pe baia de apă, când sunt bine bătute se adaugă mierea, se continuă să se bată pe baia de apă până ce se întărește spuma. Se ia jos, se adaugă coaja de lămâie și nucile. Se împarte compoziția în două și se așază între blaturi din comerț. Se păstrează la cald 5–10 zile și apoi se taie în bucăți de 5–7 cm.

1117. Nuga pentru blaturi din comerț

300 g nuci măcinate, 250 g zahăr, 100 g unt, 4 gălbenușuri, puțină sare de lămâie, blaturi din comerț.

Se arde zahărul până ce devine lichid și puțin colorat, se adaugă câte puțin din nucile date prin mașină, apoi untul, de asemenea câte puțin. Dinainte se separă gălbenușurile și se adaugă câte unul după ce tot untul a fost absorbit în compoziție. Tot timpul se amestecă și se ține vasul pe mașină la foc potrivit. Se lucrează foarte repede. La sfârșit, după ce totul a fost încorporat, se adaugă sarea de lămâie dizolvată în puțină apă, sau zeamă de lămâie. Se întinde apoi cu un cuțit pe blaturile procurate din comerț. Se lucrează numai la cald și se taie tot caldă, deoarece se întărește foarte repede.

1118. Bomboane cu smântână

Cantități egale de smântână și zahăr.

Se pun în cratiță la foc bun. Se amestecă mereu cu o lingură de metal. După ce amestecul a căpătat o culoare cafenie închisă, se ia de pe mașină și se răstoarnă cu lingura pe o planșetă. După ce s-a răcit atât cât poate suporta mâna, se frământă cu mâna bine unsă în unt. Se face un sul lung din care se taie diferite forme de bomboane.

1119. Caramele

1 pahar miere, 1 pahar cacao, 1 pahar zahăr pudră, 1 pahar caimac sau smântână.

Se pun toate într-o cratiță pe foc moale și se amestecă mereu cu o lingură de metal până se îngroașă bine și capătă o culoare cafenie deschisă. Se unge un platou cu unt, se toarnă compoziția și după ce s-a răcit se taie cuburi care se învelesc în hârtie specială.

1120. Bombe de ciocolată

120 g ciocolată, 100 g unt proaspăt, 150 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri.

Se prepară la rece. Se pune ciocolată tăiată mărunt pe mașină într-un castron să se topească. După ce s-a topit, se ia deoparte, se pune untul proaspăt – spumă și se freacă bine. Se adaugă apoi zahărul și gălbenușurile câte unul. Se freacă astfel

ca să devină spumă și se dă la rece să se întărească. Din această compoziție se fac repede bombe de mărimea unei alune și se trec prin ciocolată tocată mărunt.

1121. Bombe din resturi de cozonac, biscuiți, prăjituri

Resturi de prăjituri, 100 g nuci, sirop, rom, cacao.

Se sfărâmă orice rest de prăjitură, se amestecă cu nuci tăiate fin, se stropesc cu rom și cu puțin sirop. Se lasă să se îmbibe, apoi se iau cu lingurița, se tăvălesc în cacao și se servesc. Se pot amesteca cu puțină cremă și fructe din dulceață.

1122. Bomboane de ciocolată

100 g zahăr pisat, 60 g cacao, 75 g ciocolată praf, 100 g unt, 1 gălbenuș, 50 g ciocolată granulată.

Se cerne zahărul, cacaua și ciocolata printr-o sită deasă. Separat se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușul și apoi celelalte și se amestecă bine. Se fac bomboane de mărimea unei nuci și se dau prin ciocolată granulată.

1123. Înghețată de vanilie

1 litru lapte, 8 ouă, 250 g zahăr, 1 baton vanilie.

Se bate zahărul cu ouăle întregi sau numai cu gălbenușurile, se adaugă laptele clocotit, puțin câte puțin, amestecându-se mereu ca să nu se taie. Se fierbe pe mașină la foc iute până ce începe să formeze bășici și se glasează pe lingură. Se lasă să se răcească și se toarnă apoi în șerbetiera pregătită mai înainte cu gheață în felul următor: se sparge gheața în bucăți mici cu ajutorul unui cui, care se înfige și se bate în blocul de gheață; aceasta ajută ca să nu se risipească gheața. Se așază în șerbetieră un rând de gheață și unul de sare între pereții șerbetierei și vasul cilindric. Se umple de jur-împrejur până sus, cât mai îndesat, bătându-se cu o bucată de lemn. După ce s-a pus compoziția în șerbetieră, se pune capacul, cu grijă să nu vină în contact cu sarea, deoarece o cât de neînsemnată cantitate de sare căzută în compoziție strică înghețata. Se învârtește până ce compoziția este bine înghețată. Când începe fusul să se învârtească greu, înseamnă că înghețata începe să se întărească; se continuă învârtirea până când fusul nu se mai rotește. Se scoate fusul șerbetierei, se pune capacul la loc cu grijă să nu intre sarea în compoziție, se continuă învârtirea până se întărește înghețata. Se acoperă cu gheață și sare, apoi cu un sac și se lasă până ce se servește. Din când în când se scurge apa prin partea de jos a șerbetierei.

Cine dorește poate adăuga, când înghețata este gata, înainte de a se scoate fusul, fructe zaharate tăiate bucăți mici, sau alune, migdale, nuci prăjite, curățate și trecute prin mașină.

Pentru gust și aspect deosebit, unele înghețate se pot servi cu spume de fructe ca: fragi, zmeură etc.

1124. Înghețată de vanilie nefiartă

¼ litru lapte, 6 gălbenușuri, 150 g zahăr, 250 g frișcă, 1 baton vanilie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și vanilia, se toarnă laptele clocotit, puțin câte puțin, amestecându-se bine. Se lasă să se răcească și se adaugă frișcă bătută. Se toarnă această compoziție într-o formă cu capac, bine închisă. Se pune forma într-un vas mai mare pe un strat de gheață cu sare și se lasă 3–

4 ore până se îngheață. Se răstoarnă, scufundându-se o clipă în apă clocotită, și se ornează cu frișcă.

Această înghețată se întărește în timp mai îndelungat, are însă avantajul că se prepară mai ușor, se îngheață fără șerbetieră, nu se fierbe și își păstrează vitaminele. Este deci mai hrănitoare, prin urmare mai recomandabilă.

1125. Înghețată de zahăr ars

1 litru lapte, 8 ouă, 250 g zahăr, ½ baton vanilie.

Se amestecă 150 g zahăr cu ouăle, se adaugă laptele și vanilia. Restul de zahăr se arde și se stinge cu ½ pahar de apă fierbinte; când s-a dizolvat tot zahărul, se adaugă peste compoziție, se îngroașă și se îngheață la fel ca înghețate de vanilie.

1126. Înghețată de ciocolată

Aceleași cantități ca la înghețată de vanilie, în plus 200 g ciocolată.

Se prepară la fel ca înghețata de vanilie cu deosebirea că se adaugă în plus 200 g ciocolată rasă, înainte de a se turna în șerbetieră.

1127. Înghețată de alune pralinate

Aceleași cantități ca la înghețată de zahăr ars, în plus 150 g alune, 100 g zahăr.

Se prepară o înghețată de zahăr ars, în care se adaugă după ce a înghețat 150 g alune prăjite și curățate de coajă, pregătite astfel: se ard 100 g zahăr și când s-a colorat suficient se toarnă peste alunele puse într-o farfurie de tablă, unsă cu ulei. Se lasă să se răcească și se trec prin mașina de nuci. Astfel pregătite, se adaugă în înghețata de zahăr ars.

1128. Înghețată de cafea

2 pahare lapte, 2 pahare esență concentrată de cafea, 350 g zahăr, 8 ouă, un baton vanilie.

Se prepară la fel ca înghețata de vanilie (v. 1123).

1129. Înghețată de fisticuri

Aceleași cantități ca la înghețată de vanilie, în plus 30 g apă

de flori, 100 g fisticuri.

Se prepară o înghețată de vanilie în care se adaugă 30 g apă de flori. Se opăresc fisticurile, se curăță, se prăjesc, se macină și se adaugă la înghețată, când este aproape întărită.

1130. Înghețată de căpșuni, zmeură, fragi

300 g zahăr, 4 pahare pulpă de fructe, 1 pahar lapte, 1 albuș.

Se trec căpșunile prin sită până se obțin patru pahare de pulpă. Se amestecă cu 300 g zahăr pudră, un pahar de lapte și un albuș de ou. Pentru o înghețată mai fină, se înlocuiește laptele cu un pahar de frișcă. Se așază această compoziție în șerbetieră și se îngheață ca la toate celelalte înghețate.

1131. Înghețată de vișine

3 pahare pulpă de vișine, 300 g zahăr, 1 pahar lapte de sâmburi.

Laptele de sâmburi se prepară astfel: se pisează sâmburii cu coajă cu tot. Se pun într-un castron, se toarnă deasupra un pahar cu apă clocotită. Se lasă să stea până se răcesc și se strecoară. Pulpa de vișine se obține din vișinele fierte fără apă și trecute prin sită.

Se așază toată compoziția de mai sus în șerbetieră și se îngheață.

1132. Înghețată de caise

3 pahare de pulpă de caise, 300 g zahăr, 1 pahar lapte sau frișcă, 1 pahar de lapte de sâmburi și un albuș de ou.

Se amestecă pulpa de caise (obținută la fel ca pulpa de vișine) cu zahărul pudră, se adaugă laptele puțin câte puțin, apoi laptele de sâmburi (v. 1131), albușul de ou și frișca. Se așază compoziția în șerbetieră și se îngheață.

1133. Înghețată de lămâie sau de portocale

5 lămâi sau 3 portocale, 300 g zahăr, 1 pahar apă, 1 pahar lapte sau frișcă.

Se fierbe un sirop mai slab din zahăr și apă și se lasă să se răcească. Se amestecă cu zeama de la lămâi sau de la portocale, strecurată, coaja rasă și stoarsă și laptele sau frișca. Se așază în șerbetieră și se îngheață.

1134. Înghețată de cantalup sau de pepene

1 pepene cantalup, 200 g zahăr, 1 pahar frișcă.

Se alege un cantalup sau un pepene galben de mărime potrivită, se taie la unul din capete capacul. Se curăță de semințe și cu o lingură de metal inoxidabilă se scoate miezul, care se trece prin strecurătoare sau printr-o sită de păr. Se amestecă cu zahărul pudră și cu frișca, se îngheață în șerbetieră, apoi se așază înghețată în pepene, garnisindu-se cu frișcă bătută. Capacul se pune alături pentru a se vedea garnitura.

La această înghețată se mai pot adăuga fructe zaharate, tăiate cuburi mici.

Observație: Orice înghețată se poate servi cu frișcă care îi dă un gust delicios.

1135. Cantalup cu frișcă

1 cantalup, 1 kg frișcă, 250 g fructe zaharate, 50 g alune sau migdale.

Se taie capacul unui cantalup. Se curăță de coajă atât cantalupul, cât și capacul. Se bate frișca și se amestecă cu fructele zaharate, alune, migdale; se umple cantalupul și se dă la gheață. Se servește tăiat felii. Se poate umple numai cu frișcă fără fructe.

1136. Înghețată fără foc și fără șerbetieră

6 gălbenușuri, ¼ litru de lapte, 250 g frișcă, 150 g zahăr, vanilie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, peste ele se toarnă puțin câte puțin laptele clocotit cu vanilia, amestecându-se bine. După ce s-au pus tot laptele și compoziția s-a răcit, se adaugă frișca bătută. Se toarnă în formă cu capac și se dă la gheață 3–4 ore. Se răstoarnă și se ornează cu frișcă.

DULCEȚURI, GEMURI, JELEURI, ȘERBETURI, PELTELE, LICHIORURI

DULCEȚURI

Reguli de observat

Dulcețurile se prepară numai în cantitate mică; când se prepară în cantitate prea mare, zahărul se arde, dulceața își schimbă culoarea și face coardă.

Fructele trebuie să fie cât mai proaspete, bine coapte și nevătămate, zahărul cât mai curat – de preferat bucăți – și vasul perfect curat. Cea mai mică neglijență în această privință atrage sigur zaharisirea dulceții.

Se recomandă ca în fiecare gospodărie să se găsească un vas nou sau întreținut ca nou, special pentru dulceață.

Toate vasele, cratițe, castroane, linguri, spumiere, borcane, cârpe etc., trebuie să fie perfect curate. Înainte de a fi întrebuințate se fierb în leșie și se usucă foarte bine; borcanele se afumă cu zahăr ars.

Limpezirea siropului. Dacă zahărul nu este perfect curat, se limpezește siropul în modul următor: se dizolvă zahărul cu apă fierbinte, se adaugă un albuș de ou și coaja de ou sfărâmată, se dau câteva clocote, se dă vasul jos de pe mașină, se stropește cu ½ pahar de apă rece și se strecoară printr-un tifon. Se spală cratița bine de tot și se pune din nou siropul la fiert.

Este bine ca zahărul tos să se întrebuințeze la dulcețurile roșii: vișine, trandafiri, căpșuni etc.

La dulcețurile albe, se va întrebuința de preferință zahăr rafinat, bucăți, ca să se obțină siropul alb și limpede.

Apa de var se prepară astfel: la 1 litru de apă se întrebuințează o lingură de var stins. Se amestecă, se lasă să se limpezească, se scurge într-un vas și în această apă se țin fructele 3–4 ore, după rețetă.

Legarea zahărului: după ce zahărul s-a dizolvat (de preferat în apă fierbinte) se limpezește și se strecoară, dacă este necesar, și se fierbe la foc iute. Pentru a constata dacă zahărul este destul de legat, se procedează în modul următor: în momentul când încep să apară bășici mărunte la suprafață, se mai lasă să dea câteva clocote, se trage cratița la marginea mașinii, se scoate puțin sirop într-o farfurioară și se lasă să se răcească.

Dacă siropul este destul de gros, înseamnă că este legat. Se trage cratița pe marginea mașinii în timpul când se încearcă

zahărul, pentru ca în acest timp siropul să nu se treacă din legat.

Zeama de lămâie. Zeama de lămâie ajută să nu se zaharisească dulceața și se adaugă o parte la început, după ce începe să fiarbă siropul, iar a doua parte, după ce s-au pus fructele la fiert și dulceața este pe jumătate legată. În felul acesta nu se mai formează straturi de sirop zaharisit pe marginea cratiței.

În lipsă de lămâie se poate pune sare de lămâie dizolvată în puțină apă.

Adăugarea fructelor. După ce siropul s-a legat, se trage cratița de pe marginea mașinii, se lasă să se liniștească clocotele și numai atunci se adaugă fructele. Se lasă fructele în sirop cam 15–20 minute, pe marginea mașinii, ca să-și lase toată zeama lor în sirop și numai după aceea se pun din nou la fiert, la foc iute. Dacă fructele nu-și lasă zeama de la început, ele și-o lasă după ce s-a legat dulceața, aceasta fiind cauza pentru care dulcețurile se dezleagă, după ce sunt gata.

Legarea dulceții. După ce s-au pus fructele în siropul legat și dulceața începe din nou să fiarbă, siropul face niște bășici dese. Se mai lasă să dea câteva clocote și se trage cratița pe marginea mașinii pentru a încerca dacă siropul s-a legat. Se încearcă astfel: se moaie lingura în dulceață, se ridică în sus, se lasă să se prelingă pe vârful lingurii tot siropul și când mai rămân 2–3 picături, se pică într-o farfurioară. Dacă picătura rămâne ca un bob, fără să se lățească, dulceața este gata. În timpul când se încearcă dulceața, se trage cratița pe marginea mașinii, astfel încât dulceața să nu se mai lege în timpul cât se încearcă. Dulceața trecută din legat se zaharisește.

Dulcețurile preparate din fructe care conțin o substanță numită pectină și care ajută la legarea siropului, cum sunt: coacăzele, piersicile etc., se socotesc legate când bobul scurs pe farfurioară se lățește puțin. Nu trebuie să rămână tare, căci atunci dulceața este prea legată.

Un alt mijloc sigur de a cunoaște când este dulceața legată, dar care cere oarecare experiență este acesta: să se observe modul cum clocotește dulceața, care atunci când este legată, începe să forfoiască, formând un fel de nasturi (bășici).

Fructele mai zemoase se pot prepara printr-un procedeu mai ușor și rapid. Se așază fructele fără sâmburi, un rând de fructe,

un rând de zahăr și se lasă până a doua zi. În caz de urgență se pot fierbe chiar și în aceeași zi. Se țin la abur până se dizolvă zahărul, apoi se fierb după indicațiile date mai sus.

Luarea spumei. După ce dulceața s-a legat, se ia cratița de pe foc, se leagănă între mâini într-o parte și în alta ca să se adune toată spuma la un loc și se ia cu lingura până ce nu mai rămâne nimic. Nu se ia spuma în timp ce dulceața fierbe pe foc.

Cum se toarnă dulceața în borcan. Se acoperă cratița cu o cârpă udă și bine stoarsă și se lasă până a doua zi să se răcească și fructele să se îmbibe bine cu sirop. Dacă dulceața se toarnă fierbinte în borcan, fructele se ridică deasupra siropului. Numai după ce s-a răcit se toarnă dulceața în borcane curate și bine șterse. Se leagă cu hârtie și se păstrează la loc uscat și aerisit, fără mirosuri tari împrejur. Hârtia se înțeapă de câteva ori cu un ac.

Atunci când se servește dulceața din borcan, nu se umblă decât cu lingurițe perfect curate și niciodată ude.

Dezaharisirea unei dulcețuri. Dacă se întâmplă să se zaharisească o dulceață, se desfac astfel: se pune borcanul cu dulceață să se dezlege în baia de apă. În timpul acesta se leagă, pentru un borcan de 1 kg de dulceață, un sfert de kg de zahăr cu un pahar de apă și două linguri de zeamă de lămâie. În momentul când este pe jumătate legat, se trage vasul deoparte să se liniștească clocotele, se toarnă siropul în dulceață, se amestecă, se lasă să stea câteva minute și se pune din nou la fiert. După un clocot, se adaugă încă o lingură de zeamă de lămâie și se fierbe până ce se leagă zahărul bine.

1137. Dulceață de nuci verzi (albe)

1 kg zahăr, 100 nuci, 4 pahare apă, ½ baton vanilie, 3 linguri zeamă de lămâie.

Se curăță nucile de coaja verde cu un cuțit care taie foarte bine și pe măsură ce se curăță, se pun în apă rece. Se fierb apoi în 5–6 ape clocotite, cam câte 10–15 minute în fiecare apă. Pentru aceasta trebuie să fie pe foc un vas mare cu apă clocotită din care să se întrebuințeze pentru fiert nucile. Este bine să se lucreze cu două cratițe: imediat ce nucile au fiert într-o cratiță, se trec în cealaltă, gata pregătită cu apă clocotită. După ce au fiert astfel nucile, se limpezesc în 3–4 ape reci, schimbându-se apa după 15 minute la fiecare dată.

Se pune siropul la fiert, iar după primul clocot, se pune o lingură de zeamă de lămâie. Se leagă zahărul cam pe trei sferturi, se trage cratița pe marginea mașinii să se liniștească clocotele și apoi se adaugă nucile zvântate. După ce și nucile sunt aproape fierte, se pune restul de lămâie și vanilia. Se încearcă dulceața și dacă siropul stă bob, este gata. Se ia spuma și după ce se răcește se pune în borcan.

1138. Dulceață de nuci negre

1 kg zahăr, 60 nuci, 3 pahare apă, 3 linguri zeamă de lămâie, vanilie.

Nucile tinere se pun la fiert în apă clocotită, până ce se desfac cojile. Se scurg și se curăță. Se trec în mai multe ape reci, până ce se curăță toate nervurile. Se fierb în 5–6 ape clocotite, ca și nucile albe, se scurg și se prepară la fel ca dulceața de nuci albe.

1139. Dulceață de nuci putrede

1 kg zahăr, 60 nuci, 5 pahare apă, 3 linguri zeamă de lămâie, vanilie.

Nucile tinere se țin în apă rece, la loc întunecos, 10–12 zile, schimbându-se apa în fiecare zi. Se curăță coaja la fel cum am arătat la dulceața de nuci negre. Se scot, se scurg, se împănează cu coajă de portocale. Se pune zahărul la fiert, iar la primul clocot se adaugă nucile, se fierb foarte încet, până ce se leagă bine și când sunt aproape gata, se adaugă toată zeama de lămâie.

Se leagă, se spumuiește, se răcește și după ce s-a răcit se toarnă în borcan.

1140. Dulceață de caise verzi

1 kg zahăr, 1 kg caise verzi, 3 pahare apă, ½ baton vanilie, 3 linguri zeamă de lămâie.

Se aleg caise verzi proaspete, fără pete și care să nu aibă sâmburele întărit. Se înțeapă cu un ac mai gros de 4–5 ori, prin mijlocul sâmburelui și se trec imediat în apă rece, care se schimbă de 2–3 ori. Se pun într-un tifon subțire și se opăresc în apă clocotită, scufundându-se în apă de 2–3 ori. Se limpezesc imediat în multă apă rece, ca să le rămână culoarea verde. Să

nu se țină caisele mai mult timp la opărit, decât primele clocote, căci se moaie, și prin atingere una de alta, li se rupe pielița.

Se pune siropul la fiert și când este legat, se trage cratița pe colțul mașinii. După ce încetează clocotele, se pun și fructele. Se lasă fructele în sirop timp de 20 minute, ca să-și lase toată apa din ele. Se pune cratița din nou la fiert la foc iute; dacă se fierb la foc domol, se îngălbenesc fructele. După ce a început să fiarbă, se mai adaugă două linguri de zeamă de lămâie. Se fierbe până ce se leagă.

Se lasă dulceața să se răcorească și se toarnă în borcan. Se păstrează la loc răcoros și uscat.

1141. Dulceață de prune verzi

Se prepară la fel ca dulceața de caise verzi (v. 1140).

1142. Dulceață de prune coapte

1 kg zahăr, 750 g de prune coapte sau o farfurie ca vârf, 3 pahare apă, ½ baton vanilie, 2–3 linguri zeamă de lămâie.

Se aleg prunele să fie coapte și tari, se curăță de codițe și se spală. Cu o zi înainte se pregătește apa de var și se strecoară într-un vas curat. Prunele se curăță de pieliță; cele care se curăță greu se opăresc în apă clocotită cam 1 minut și apoi se curăță. Pe măsură ce se curăță, se pun în apa de var (v. p. 348), unde se lasă două ore. Se scot, se limpezesc în apă rece și se pun să se zvânte pe o cârpă. Se scot sâmburii cu un bețișor subțire, împungând în partea unde a fost codița, astfel ca sâmburele să iasă prin vârful prunei, ținând pruna strâns în mână.

Se pune zahărul la fiert și când siropul a început să clocotească, se pune o lingură de zeamă de lămâie. Se leagă siropul bine, se trage cratița pe marginea mașinii să se liniștească clocotele și se pun fructele.

Se lasă astfel pe marginea mașinii 20 minute, pentru ca prunele să aibă timp să-și lase zeama lor. Se pun apoi să fiarbă la foc iute și când clocotesc bine, se mai pun două linguri de zeamă de lămâie. Se continuă fierberea până ce se leagă bine. Se lasă să se răcească și se toarnă în borcan.

1143.Dulceață de vișine

1 kg zahăr, 900 g vișine fără sâmburi, ½ baton vanilie, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Se curăță vișinele de codițe, se spală, se scot sâmburii. Se pune zahărul să se dizolve în apă și apoi să fiarbă. După ce începe să clocotească, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie. Se lasă zahărul să se lege bine, se trage vasul pe marginea mașinii, ca să se liniștească clocotele, se pun fructele, se lasă să stea 30 minute pentru ca vișinele să-și lase toată zeama, apoi se pun la foc și se continuă fierberea, adăugându-se și restul de zeamă de lămâie. Se încearcă dacă este legată, se toarnă în borcan a doua zi.

Alt procedeu: Se așază vișinele, fără sâmburi, un rând de vișine, un rând de zahăr, și se lasă astfel până a doua zi. Se poate fierbe și în aceeași zi dacă vișinele și-au lăsat destulă zeamă ca să se dizolve tot zahărul. A doua zi se ține cratița pe marginea mașinii până ce se dizolvă tot zahărul, apoi se fierbe după indicațiile date la primul procedeu.

La această dulceață trebuie multă atenție: trecută din legat își schimbă culoarea și se face coardă. Dacă nu este suficient de legată, când se răcește își lasă zeamă. În acest caz se pune din nou la fiert să mai dea câteva clocote.

1144. Dulceață de cireșe albe

1 kg zahăr, 900 g cireșe fără sâmburi, ½ baton vanilie, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Se prepară la fel ca dulceața de vișine.

1145. Dulceață de cireșe amare

1 kg zahăr, 800 g cireșe amare negre, fără sâmburi, ½ baton vanilie, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Se prepară la fel ca dulceața de vișine.

1146. Dulceață de trandafiri

1 kg zahăr, 150 g foi de trandafir, 1 degetar sare de lămâie pisată, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Foile de trandafir se aleg să fie proaspete și anume pentru dulceață. Se taie părticica albă a petalei și apoi se freacă astfel cu sare de lămâie pisată: se presară sare de lămâie peste toată

floarea de trandafir, se amestecă cu mâna și apoi se strâng foile în mână, fără să se rupă, până se fac roșii și din ele curge un suc roșu. Trebuie strânse cu grijă, ca să nu se rupă, ci să rămână întregi. Foile se freacă până când strânse la un loc devin de mărimea unui ou.

Se pune zahărul să se dizolve în apă pe foc și când dă primul clocot, se pune 1½ lingură de zeamă de lămâie, se trage cratița pe marginea mașinii și se pun foile de trandafir cu zeama lor, desfăcând bine cocoloșul. Se dau din nou la fiert și după ce au mai fiert puțin, se pune restul de 1½ lingură de zeamă de lămâie. Se încearcă dacă siropul stă bob și se dă imediat jos, se lasă să se răcească și se toarnă în borcan.

Observație: Sarea de lămâie nu trebuie să fie mai multă decât prevede rețeta, căci întărește foile de trandafir.

Foile de trandafir se pun de la primele clocote în sirop, altfel nu au timp să fiarbă.

1147. Dulceață de trandafir

(fiartă în zeamă de foi de trandafir)

Aceleași cantități ca la dulceața de trandafir, în plus 150 g foi de trandafir pentru a obține zeama.

Se pun 150 g foi de trandafir să fiarbă în apă clocotită până ce se moaie bine. Se lasă să se răcească, se strecoară printr-un tifon și cu această zeamă se face dulceața.

Este mult mai aromată însă mult mai costisitoare, deoarece se consumă mai multe foi de trandafir, mai mult foc, mai mult timp.

1148. Dulceață de portocale

1 kg zahăr, 800 g portocale (cântărite după ce au fost fierte), 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare zeamă în care au fiert portocalele.

Se aleg portocale coapte și tari, cu coaja groasă. Se rade coaja ușor și subțire. Se pun la fiert în apă clocotită, acoperite și se lasă să fiarbă până când, încercându-le cu mâna, se pătrunde ușor coaja cu unghia. Se scot de la fiert pe un fund curat și se taie bucăți.

Se pune zahărul pe mașină cu apa în care au fiert portocalele și după ce a început să fiarbă, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie, iar când este legat, se trage cratița pe marginea mașinii

să se liniștească clocotele și se pun bucățile de portocale. Se lasă pe marginea mașinii 15–20 minute să-și lase zeama lor și se pun din nou la fiert; când sunt pe jumătate legate, se pune și restul de zeamă de lămâie și se lasă până ce se leagă complet. Se încearcă și se ia de pe foc, dacă este gata.

1149. Dulceață de lămâie

Se procedează la fel ca la dulceața de portocale.

1150. Dulceață de grepfrut

Se procedează la fel ca la dulceața de portocale.

1151. Dulceață de chitră

1 kg zahăr, 250 g chitră, apă de flori, 2–3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă în care a fiert chitra, 1 lămâie.

Se curăță chitra foarte bine de coajă, tăindu-se fire lungi din coajă sau se dă prin răzătoare mare. Se pune chitra rasă sau tăiată într-un tifon, să fiarbă în apă clocotită, până ce se moaie. Se scoate din tifon, se întinde pe o planșetă și se acoperă cu o cârpă.

Zahărul se pune să fiarbă la foc iute; când începe să clocotească, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și când siropul este pe jumătate legat, se trage deoparte, să se liniștească clocotele și se pune chitra. Se dă din nou la foc și se adaugă jumătate lămâie, curățată de coajă și tăiată felii subțiri, iar când a început să clocotească din nou, se pun două linguri de zeamă de lămâie. Se adaugă și apa de flori. Se încearcă și când siropul stă bob, este gata. Se stropește cu apă de flori și se acoperă vasul cu un tifon ud. Se face și dulceață de chitră bucăți, la fel ca dulceața de gutui bucăți.

1152. Dulceață de melci de portocale

1 kg zahăr, coaja de la 6 portocale mari, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă în care au fiert portocalele.

Se aleg 6 portocale mari de Jafa, speciale pentru dulceață, cu coajă groasă. Se țin 2–3 zile la apă rece, schimbându-le apa în fiecare zi. Se rade apoi coaja pe răzătoare cu găurelele mici, răzând ușor, să se ia numai partea cea lucioasă de deasupra. Se opăresc apoi în apă clocotită până ce se moaie puțin coaja, cam

15–20 minute. Se scot din apă și se crestează coaja în felii late, după plăcere. Se scot feliile de portocală, se netezesc cu cuțitul, ca să nu aibă fire care să atârne și se rulează felia de portocală de la un capăt la celălalt. Se înșiră toți melcii pe o ață groasă, astfel ca să fie bine strânși unul lângă celălalt. Se pot face două șiruri de melci, care se pun la fiert în apă clocotită. După ce au fiert, se scot din apă și se lasă să se răcorească.

Se pune zahărul la fiert cu apa rămasă de la portocale, iar la primele clocote, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și apoi melcii înșirați pe ață. Pe la jumătatea fiertului, se pune și restul de zeamă de lămâie. Se încearcă și când siropul stă bob pe farfurie, este gata. Ața se scoate numai după ce s-a răcit dulceața.

1153. Dulceață de căpșuni

1 kg zahăr, 1½ kg căpșuni sau o farfurie adâncă plină, 2 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă, apă de var, zeamă de lămâie sau alcool.

Se aleg căpșuni rotunde, speciale pentru dulceață, proaspete, tari. Li se scoate codița și se pun în apă de var (v. p. 348), care s-a pregătit din ajun. Se lasă în apă de var o jumătate de oră. Se limpezesc apoi în apă rece și se pun să se scurgă pe o cârpă, așezându-le cu partea lată în jos.

În acest timp se pune zahărul la fiert și când începe să clocotească, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și se lasă siropul să se lege bine. Se trage cratița pe marginea mașinii să înceteze clocotele, se pun căpșunile, se lasă 5 minute ca să-și lase zeama lor și se pun din nou la fiert. Când dulceața este pe jumătate gata, se mai adaugă o lingură de zeamă de lămâie. Se încearcă și dacă este gata, se ia de pe foc, iar după ce s-a răcit bine se toarnă în borcan.

Observație: În loc de apă de var se poate să se stropească căpșunile (după ce sunt spălate) cu zeamă de lămâie, alcool sau rom. Aceasta se face pentru ca fructele să se mai întărească și să aibă o culoare mai frumoasă. Procedeul cu apa de var este bun, căpșunile își păstrează forma și culoarea frumoasă, dar își mai pierd din aromă.

Alt procedeu: Se așază căpșunile într-un vas smălțuit, un rând de căpșuni și un rând de zahăr și deasupra se stoarce zeama de lămâie. Se pune vasul pe marginea mașinii și se lasă până ce se dizolvă zahărul, apoi se procedează așa cum am arătat mai sus. Această dulceață este ușor de pregătit, este foarte parfumată și gustoasă, dar

fructele din dulceață sunt ceva mai moi.

1154. Dulceață de fragi

1 kg zahăr, 1½ kg fragi, 2 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Se prepară la fel ca dulceața de căpșuni, însă fragii nu se pun în apă de var, iar când sunt curați, nici nu se spală. Pot fi stropiți cu zeamă de lămâie sau cu rom.

Se pot prepara și după primul procedeu și după al doilea procedeu la fel cu dulceața de căpșuni.

1155. Dulceață de zmeură

1 kg zahăr, 1½ kg zmeură, 2 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Se prepară la fel ca dulceața de fragi. Zmeura se alege cu grijă bob cu bob, ca să nu aibă viermișori.

Zmeura de pădure este mai parfumată și bobul stă întreg în dulceață, pe când cealaltă uneori se sfărâmă.

1156. Dulceață de coacăze (albe și roșii)

1 kg zahăr, 1 pahar plin cu boabe de coacăze fără sâmburi, ½ baton vanilie, 2 linguri zeamă de lămâie, 4 pahare apă.

Se aleg coacăzele cu bobul mare. Se rup de pe ciorchină, se spală, se lasă să se scurgă puțin, apoi se scoate sământa din fiecare bob, cu ajutorul unui ac mare.

Se leagă zahărul bine, la primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și, când siropul este bine legat, se trage cratița pe marginea mașinii, să se liniștească clocotele, și se pun coacăzele. Se lasă 5 minute, apoi se pune dulceața din nou la fiert și când clocotește, se pune și a doua lingură de zeamă de lămâie. Această dulceață este legată înainte ca siropul să stea bob. Fiartă prea mult, se face ca o peltea. Vanilia se pune când este aproape legată. Se încearcă pe farfurioară și se cunoaște că este gata astfel: siropul se scurge gros pe vârful lingurii și se formează o boabă care se lățește imediat. Dacă siropul stă bob, atunci este prea legat. Trebuie deci multă atenție. Se toarnă rece în borcan.

1157. Dulceață de agrișe

1 kg zahăr, 1 kg agrișe sau o farfurie plină, după ce au fost scoși sâmburii, 2 linguri zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 3 pahare apă.

Se prepară la fel ca dulceața de coacăze.

1158. Dulceață de struguri

1 kg zahăr, 3 linguri zeamă de lămâie, 1 kg boabe de struguri, sau o farfurie cu vârf după ce s-au scos sâmburii, ½ baton vanilie, 3 pahare apă.

Se aleg boabe mari de struguri (Napoleon), se curăță de pieliță și de sâmburi și se pun într-un tifon să se scurgă. Se pune zahărul la legat, la primele clocote se pune o lingură de zeamă de lămâie. Se leagă, se trage cratița pe marginea mașinii, să se liniștească clocotele și se pun strugurii. Se mai lasă 15 minute, apoi se continuă cu fierberea. Se pune restul de lămâie și când este aproape gata, se pune vanilia. Se încearcă și când siropul stă bob, dulceața este suficient de legată. Se ia spuma și rece se toarnă în borcan.

1159. Dulceață de caise coapte

1 kg zahăr, 60–80 caise, după mărime, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă, sâmburi de caise curățați, apă de var.

Caisele coapte, tari și nepătate, se spală, se curăță de coajă cu un cuțitaș bine ascuțit. Caisa se ține în mână ușor, așa ca să nu se moaie.

Se pun în apă de var, se lasă să stea cam două ore. Se limpezesc apoi în apă rece, se scot sâmburii. Se pun apoi caisele să se zvânte.

Sâmburii se sparg, se opărește miezul, se curăță de pieliță, se zvântă bine într-o cârpă și se pune câte un sâmbure în mijlocul fiecărei caise.

Se leagă bine siropul, la primele clocote se pune o lingură de zeamă de lămâie și după ce s-a legat bine, se trage vasul pe marginea mașinii, se lasă să se liniștească clocotele și se pun caisele. Se mai lasă pe marginea mașinii 10–15 minute și se pune din nou la fiert. În timpul cât fierbe, se mișcă ușor cratița, ca să nu se lipească caisele de fundul cratiței. După ce s-a legat pe jumătate, se adaugă și restul de zeamă de lămâie. Se

încearcă și dacă siropul stă bob, dulceața este legată.

Alt procedeu: După ce caisele au stat în apa de var se așază în cratiță un rând de zahăr pisat, un rând de caise. Se lasă cratița acoperită pe aburi, până ce zahărul se dizolvă și se pune la fiert pe mașină. La primele clocote se pune o lingură de zeamă de lămâie, și când este pe jumătate gata, se adaugă restul de zeamă de lămâie se încearcă la fel cu celelalte dulcețuri. Această dulceață are culoarea ceva mai închisă.

Observație: Sâmburele se scoate din caisă folosind un bețișor rotund și lung cam de 15 cm. Se ține caisa în mâna stângă și se împinge ușor cu bețișorul dinspre partea unde a fost prinsă codița, astfel ca să nu se desfacă fructul în două jumătăți.

1160.Dulceață de piersici

1 kg zahăr cubic, 30–50 piersici după mărime, 2 linguri zeamă de lămâie, ½ baton de vanilie, 4 pahare apă.

Se aleg piersici tari, se curăță de coajă și se pun în apă de var. Se limpezesc apoi în apă rece, se desfac în jumătăți ca să li se poată scoate sâmburii.

Se pune siropul la fiert, la primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămâie, se lasă să se lege siropul, se trage pe marginea mașinii să se liniștească clocotele, se pun piersicile, se mai lasă 10–15 minute și apoi se pun din nou la fiert. După ce a fiert pe jumătate, se adaugă și cealaltă lingură de zeamă de lămâie. Se încearcă și când siropul stă puțin bob și apoi se lățește, este gata. Se ia spuma și rece se toarnă în borcan.

Alt procedeu: Se mai poate prepara, tăind fructele în jumătăți și apoi fiecare jumătate în lung, în lame groase cam de 4–5 mm. Se leagă siropul ca și la celălalt procedeu, se trage vasul pe marginea mașinii, se pun piersicile tăiate, se lasă 10–15 minute pe marginea mașinii, apoi se procedează la fel ca la rețeta precedentă.

1161. Dulceață de gutui rase sau tăiate fire lungi

1 kg zahăr, 1 kg gutui altoite, 3 linguri zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 3 pahare apă.

Se aleg gutui mari altoite, pentru ca dulceața să iasă mai albă. Se curăță de coajă și se rad pe răzătoare specială. Se pot tăia și cu cuțitul, în acest caz este bine să lucreze două persoane, pentru că gutuile se înroșesc dacă stau mai mult timp

tăiate.

Se pune siropul la fiert, la primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și după ce s-a legat, se trage pe marginea mașinii și se pun gutuile. După ce reîncep clocotele, se adaugă și restul de lămâie, iar atunci când este gata se pune vanilia. Se încearcă și dacă siropul stă bob, dulceața este suficient de legată. Se ia spuma și se răstoarnă în alt vas. Rece, se toarnă în borcan.

Cine dorește, poate opări firele de gutui, puse într-un tifon; procedând astfel, dulceața iese mai albă. Siropul se prepară cu apa în care au fost opărite gutuile.

1162. Dulceață de gutui bucăți

1 kg zahăr, 1 kg gutui tăiate bucăți, cântărite după ce au fost fierte, 3 linguri zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 3 pahare apă.

Se aleg gutui mari, altoite, se spală, se curăță de coajă, se taie bucăți de forme și mărimi diferite, după dorință. La fiert, bucățile mai scad din mărimea lor. Se fierb în apă clocotită, până se moaie.

Se prepară siropul cu apa în care au fiert gutuile și când este legat, se trage vasul deoparte, se pun bucățile de gutui reci, se mai lasă pe marginea mașinii 10–15 minute și se pun din nou la fiert. Se pune zeama de lămâie și vanilia. Se încearcă și dacă este suficient de, legată, se dă jos de pe foc și rece se pune în borcan.

1163. Dulceață de coarne

1 kg zahăr, ¾-1 kg coarne, curățate de sâmburi, 3 linguri zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 3 pahare apă.

Se spală coarnele și se scot sâmburii cu un cilindru special de metal.

Se pune zahărul la fiert, la primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămâie, se leagă bine, se trage vasul pe marginea mașinii, ca să se liniștească clocotele, se pun coarnele, se lasă să stea 10 minute pe marginea mașinii și apoi se continuă fierberea. Se pune restul de zeamă de lămâie, iar când este aproape gata, se pune vanilia. Se încearcă și când siropul stă bob, dulceața este legată. Se ia spuma și se răstoarnă în alt vas. Rece, se toarnă în borcan.

1164. Dulceață de mure

1 kg zahăr, 1 kg mure sau o farfurie adâncă plină cu vârf, ½ baton vanilie, 3 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare apă.

Se aleg mure mari, întregi și bine coapte.

Se pune siropul la fiert, la primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și când este bine legat, se pun și murele. Se continuă fierberea, se pune restul de lămâie și vanilia. În timpul fierberii se mișcă mereu cratița. Se încearcă, și când siropul stă bob, dulceața este suficient de legată. Se ia spuma și se răstoarnă în alt vas. Rece, se toarnă în borcan.

Alt procedeu: se mai poate prepara, punând fructele odată cu zahărul.

1165. Dulceață de gogonele verzi

1 kg zahăr, 50–60 gogonele, 3 linguri zeamă de lămâie, 1 baton vanilie, 3 pahare apă, miez de nucă sau migdale.

Se aleg gogonele albicioase și se spală. Se opăresc puțin ca să li se poată curăța pielița. La capătul unde este codița, se taie un căpăcel și se scot semințele, cu grijă, să nu se strice pereții care despart interiorul. Se pune apoi miez de nucă sau migdale curățate de pieliță și tăiate felii, astfel ca să poată încăpea în despărțiturile din gogonele.

Se pune siropul la fiert, la primele clocote se pune o lingură de zeamă de lămâie și când este legat, se trage pe marginea mașinii, să se liniștească clocotele. Se pun gogonelele și se lasă să stea 10–15 minute pe marginea mașinii, apoi se continuă fierberea. Imediat ce reîncep clocotele, se pune restul de zeamă de lămâie, iar când este aproape legat, se pune și vanilia. În timpul fierberii, se mișcă încet cratița. Se încearcă și când siropul stă bob, este gata. Se ia spuma și după ce s-a răcit, se așază în borcan.

1166. Dulceață de păstăi

(Fasole grasă verde pentru garnituri)

1 kg zahăr, 1 kg fasole verde grasă, 1 lingură zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 3 pahare apă.

Se alege fasole lată, tânără și de un verde frumos. Se curăță de ațe și se poate desface păstaia în două părți, în lung, se spală și se fierbe în 3–4 ape clocotite până ce este bine fiartă.

Pentru aceasta, trebuie să fie un vas cu o cantitate mare de apă clocotită pe mașină.

Se leagă zahărul, procedând ca la celelalte dulcețuri. Se adaugă fasolea, se încearcă și când siropul stă bob, este gata.

Această dulceață se întrebuințează la decorarea diferitelor torturi, pentru frunze și cotoare.

GEMURI

Gemul este un fel de dulceață preparată cu fructe de calitatea a II-a, cu zahăr mai puțin și fiert mai mult până scade bine.

Cantitatea de zahăr variază de la fruct la fruct și după dorință, la 700 g până la 1 kg, pentru 1 kg de fructe curățate.

Se prepară astfel: fructele curățate de sâmburi și de pielițe se așază în vasul de dulceață presărate cu zahărul și se țin 7–8 ore. Vara, dacă sunt călduri mari, se țin numai 2–3 ore și apoi se așază pe baia de apă până la dizolvarea zahărului. Se fierb la foc iute, se amestecă mereu ca să nu se prindă pe fundul vasului și se încearcă dacă sunt gata în modul următor: se scoate o cantitate mică pe o farfurioară și când s-a răcit, se trage pe mijloc o linie cu vârful linguriței. Atunci când marginile nu se adună la loc, gemul este destul de legat. Se toarnă în borcane calde și se pot ține în cuptorul cald, descoperite, până a doua zi, ca să se formeze un fel de crustă deasupra.

1167. Gem de caise

1 kg caise fără sâmburi, 800 g –1 kg zahăr.

Se poate prepara cu caisele curățate de pieliță sau necurățate. Se curăță de pielițe scufundându-le câteva secunde în apă clocotită. Se scot, se scurg, se cojesc, se despică, se scot sâmburii, se cântăresc și se așază în vasul de dulceață presărate cu zahăr. Se fierb la foc iute împreună cu sâmburii lor, curățați de pielițe după ce au fost opăriți.

Gemul de piersici se prepară după aceeași rețetă.

1168. Gem de prune

2 kg prune, ½ kg zahăr, ½ litru vin.

Se spală prunele, se usucă, se scot sâmburii. Se amestecă prunele cu zahărul din ajun. A doua zi, se așază în tavă, se toarnă vinul și se lasă la cuptor până scade. Se pune în borcan fierbinte. Se lasă să se răcească și se pune și borcanul la cuptor

slab ca să prindă coajă pe deasupra.

1169. Gem asortat

1 kg din fiecare fel de fructe: prune, mere, piersici, struguri tămâioasă, 400 g zahăr pentru fiecare kg de fructe.

Se spală fructele, se scurg, se scot sâmburii, la prune; la piersici, iar perele și merele se curăță de coajă, li se scot sâmburii și miezul tare. Strugurii se trec prin sită. Se amestecă cu zahărul și se lasă până a doua zi când se fierb și se leagă.

1170.Gem de portocale

4 portocale, 1 lămâie, zahăr cât cuprind, zeama de la 2 lămâi.

Se taie portocalele și lămâia în felii rotunde și apoi în jumătate. Se cântăresc și se adaugă de trei ori atâta apă. Se lasă să stea o zi, apoi se fierb la foc iute 20 minute. Se mai lasă 24 ore și se adaugă zeama de la două lămâi. Se cântărește totul și se adaugă aceeași cantitate de zahăr bucăți.

Se fierb 40 de minute la foc iute. Se toarnă cald în borcane calde. Se lasă să se răcească și se leagă borcanul.

1171. Gem de portocale și lămâi

1 kg de portocale, 3 lămâi, 1700 g zahăr.

Se spală portocalele și lămâile și se taie în sferturi. Se taie fiecare sfert ca fideaua cu miez și coajă. Se pun fructele într-un castron, alegând pielițele și sâmburii. Se acoperă cu apă cam de trei degete, se socotește pentru o portocală cam două pahare de apă. Se lasă cu apa 24 ore. Se pun la fiert la foc moale, acoperite, și se fierb 3–4 ore. Se răcoresc cam două ore, apoi se pune zahărul tos. Se lasă cu zahărul 12 ore și se leagă pe foc nu prea iute. Nu se leagă prea tare, se ia zemos, căci se mai leagă în urmă.

1172. Gem asortat de portocale, lămâi și grepfrut

2 portocale, 3 lămâi, 1 grepfrut, 3 kg zahăr.

Portocalele, lămâile și grepul se trec prin răzătoare de gutui sau se taie fire subțiri cu miez cu tot, cu grija să nu se risipească nimic. Se pun într-un vas de sticlă sau smălțuit (însă perfect nou), se toarnă 10 pahare de apă și se lasă până a doua zi.

Se fierb 15 minute din momentul când a început să clocotească, apoi se trag de o parte să se mai răcorească și se adaugă 3 kg de zahăr. Se lasă să se dizolve bine zahărul, amestecând ușor și se dă la rece încă 24 ore.

Se împarte compoziția în două cratițe curate și se fierbe tot 15 minute ca și prima oară. La începutul fierberii, se adaugă zeama de la o jumătate de lămâie și cu 5 minute înainte de a se termina, încă o jumătate.

Se lasă să se răcească descoperit, apoi se toarnă în borcane. Nu se fierbe într-un singur vas, deoarece fiind o cantitate mare, își schimbă culoarea și nu iese alb.

1173. Compot-dulceață de prune

1 kg prune vinete de toamnă, ½ kg zahăr, ¼ pahar apă.

Se spală prunele, se scurg, se crestează în 3–4 locuri cu cuțitul. Se prepară un sirop bine legat și se adaugă prunele. Se lasă să se lege bine. Se pune în borcan și se dă la rece.

JELEURI

Jeleurile se prepară numai din fructele care conțin pectină, o substanță care se întărește la rece, după ce s-au fiert fructele.

Fructele cele mai bogate în pectină sunt gutuile, merele și coacăzele. Jeleurile de fructe care nu conțin această substanță sau o conțin în cantitate mai mică, se prepară cu foi de gelatină muiată în apă călduță.

1174. Jeleu de gutui

1 kg zeamă de gutui, 1 kg zahăr.

Se taie gutuile, se scot sâmburii și mijlocul tare. Se pun într-un tifon și se fierb în apă cât să le cuprindă. După ce s-au muiat, se scot și se lasă pe o sită ca să se scurgă. Se cântărește zeama și se adaugă aceeași cantitate de zahăr. Se mai lasă să fiarbă 10 minute. Se ia spuma și se toarnă zeama în cești. Din restul de gutui se prepară pasta de gutui (se trec prin sită și se fierb cu aceeași cantitate de zahăr până ce scad bine).

1175. Jeleu de mere

1 kg zeamă de mere, 1 kg zahăr, 1 lămâie.

Se prepară la fel ca jeleul de gutui. Se parfumează cu coajă

de lămâie sau de portocale și se mai adaugă zeamă de lămâie sau de portocală. Se socotește o lămâie sau o portocală la 1 kg de mere.

1176. Jeleu de coacăze

1 kg zeamă de coacăze, 1 kg zahăr.

Se fierb coacăzele cam 10 minute cu apă cât să le cuprindă, amestecând mereu. După ce le plesnește pielița, se mai fierb numai puțin. Se strecoară printr-un tifon sau prin sita de păr, fără să se preseze, ca să iasă zeama limpede. Se cântărește zeama și se adaugă aceeași cantitate de zahăr. Se fierbe la foc domol, amestecând, ca să se uniformizeze căldura. Din momentul când încep să clocotească, se mai lasă 3 minute în care timp se ia mereu spuma. Se toarnă în cești.

1177. Jeleu de portocale

5–6 portocale, 400 g zahăr, ½ litru apă, 10–12 foi de gelatină.

Se fierbe un sirop de 400 g zahăr cu ½ litru de apă sau vin alb. Se adaugă zeama de la 5–6 portocale și coaja de la o portocală precum și 10–12 foi de gelatină muiată. Se mai lasă la foc, fără să clocotească încă 5 minute. Se strecoară printr-un tifon. Se așază în formă un strat de jeleu, se lasă să se închege la rece, apoi se așază felii de portocală și iar jeleu și se dă la rece. Forma se răstoarnă învelind-o cu o cârpă muiată în apă fierbinte.

1178. Jeleu de fragi, zmeură sau căpșuni

500 g zahăr, 1 litru apă, 1 kg fructe, 9 foi de gelatină, 1 lămâie.

Din 500 g zahăr se prepară un sirop cu 1 litru de apă, potrivit de legat. Se trage pe marginea mașinii și se adaugă fructele. Se lasă două ore acoperit, fără să fiarbă. Se strecoară, se amestecă cu 9 foi de gelatină muiată și cu zeamă de lămâie. Se strecoară și se toarnă în cești.

ȘERBETURI

Reguli de observat

Se vor citi regulile de la prepararea dulcețurilor.

Fierberea șerbetului: Se fierbe totdeauna la foc foarte iute și

cu vasul acoperit. Dacă se fierbe la foc moale, se arde zahărul și șerbetul se face coardă; dacă se fierbe descoperit, siropul se zaharisește pe margini.

Zeama de lămâie: Se adaugă numai după ce siropul este aproape legat, adică atunci când face bășici, iar încercat în apă rece se adună ca o bomboană moale. După ce s-a pus zeama de lămâie, trebuie să mai dea câteva clocote. Nu trebuie să fiarbă prea mult cu lămâia căci se face coardă, iar dacă nu fierbe deloc cu lămâie, se zaharisește. Zeama de lămâie se adaugă numai la șerbeturile care se prepară fără zeamă de fructe.

Legarea siropului: Siropul se încearcă dacă este legat astfel: când începe să facă bășici (nasturi) și se îngroașă, înseamnă că este aproape legat și trebuie încercat, pentru ca să nu se treacă din legat. Se trage cratița la o parte, se ia cu lingurița puțin sirop și se toarnă într-o farfurie mare sau într-o ceșcuță cu apă rece. Se apucă siropul între degete și dacă se strânge și se formează ca o bomboană moale, este gata. Dacă nu se strânge, se pune din nou la fiert și se mai repetă încercarea până ce siropul este suficient de legat. În timpul cât se încearcă siropul, se trage cratița din fiert, ca să nu se lege prea tare între timp.

Cum se freacă șerbetul: Șerbetul legat se ia de pe foc și se lasă să se răcească, apoi se freacă cu un făcăleț de lemn, până ce se taie, adică își schimbă culoarea, devine mat, fără luciu și gros.

Să nu se ia la frecat prea rece, căci se taie greu. Dacă se freacă prea fierbinte, se zaharisește. Unele șerbeturi ca: lămâie, portocală, vanilie alune, fisticuri, nuci, migdale se iau la frecat după ce s-au răcit, fără însă să fie complet reci. Cratița în care a fiert șerbetul să aibă temperatura corpului în momentul când se atinge cu palma fundul ei: să nu se simtă nici mai cald, nici mai rece decât mâna. Numai șerbetul de fructe cu zeamă acră se freacă fierbinte. După ce s-a legat, se dă cratița jos de pe mașină, se lasă cam 15–20 minute, după temperatura de afară, și se ia la frecat. După ce și-a schimbat culoarea și și-a pierdut luciul este gata, altfel se întărește și se face cocoloașe. Dacă se întâmplă totuși să se întărească în timpul frecatului, se frământă imediat cu mâna udă, până ce își revine. La nevoie se poate stropi cu puțină zeamă de lămâie.

Se poate stropi cu apă sau cu zeamă de lămâie și în timp cât se freacă, dacă se observă un început de întărire.

Pe o masă de marmură sau pe o bucată de marmură, șerbetul se freacă mai ușor, deoarece nu mai e nevoie de a doua persoană, care să ajute. Se răstoarnă siropul încă fierbinte pe marmură, se lasă să se răcească și se începe să se frece cu făcălețul, strângând mereu marginile spre mijloc cu un cuțit curat. Se freacă astfel până ce se taie coarda.

Dacă șerbetul se face coardă, se încearcă a se drege în modul următor: se pune din nou la fiert cu un pahar de apă, se dă câteva clocote, se ia la frecat fierbinte, adăugând 4 linguri de șerbet bun și când este aproape să se taie, se stropește cu zeamă de lămâie.

Ca să fie mai alifios, în momentul când începe să se taie, se adaugă două lingurițe de apă clocotită și se continuă cu frecarea până ce se taie complet.

1179. Șerbet de zahăr ars

1 kg zahăr, 3 pahare apă, 50 g alune prăjite sau nuci, 1/î baton vanilie.

Dintr-un kilogram de zahăr se opresc cam 150 g (6 linguri pline) pentru ars, iar restul de 850 g se pune să se dizolve cu 3 pahare de apă. După ce zahărul s-a dizolvat, se pune să fiarbă la foc iute și când siropul este aproape legat, se adaugă zahărul ars.

Zahărul se arde astfel: zahărul oprit, tos sau pisat, se pune la ars într-o tigaie. Zahărul rumenit, când începe sa facă spumă, este destul de ars și se toarnă în siropul de șerbet. Este bine ca zahărul ars să se pună la urmă, căci fierbe mai ușor, dacă este pus de la început, tot timpul fierberii siropul se umflă și nu se poate ține cratița la foc iute, iar la frecat se taie mai greu.

Se încearcă și dacă este legat, se dă cratița jos de pe foc, se lasă să se răcească și apoi se freacă și se pune în borcan.

Observații: Vanilia trebuie pusă la fiert, cu puțin înainte de a fi gata siropul. La frecat se scoate vanilia.

În șerbetul frecat gata, se mai pot pune alune prăjite și pisate sau nuci date prin mașina de râșnit nuci. Alunele pisate sunt mai gustoase. Pentru ca să nu se simtă alunele sau nucile, ci numai gustul se trec prin sită după ce au fost date prin mașină.

1180. Șerbet de portocale

1 kg zahăr, 3 portocale, 1 lămâie, 3 pahare apă.

Se rad portocalele într-o farfurie. Se stoarce zeama de la amândouă portocalele, se pune la foc să dea un clocot și așa fierbinte se toarnă peste coaja de portocală, se acoperă și se lasă deoparte.

Se leagă zahărul și când este aproape legat, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie. Se leagă complet și se lasă să se răcească, se freacă și când este aproape să se taie, se stoarce printr-un tifon zeama de portocală peste șerbet și se freacă mai departe până ce se taie.

1181. Șerbet de lămâie

1 kg zahăr, 3 pahare apă, 2 lămâi.

Se prepară la fel ca șerbetul de portocale, adăugându-se zeama de lămâie, o parte când siropul este legat și o parte când este aproape să se taie.

1182. Șerbet de ciocolată

1 kg zahăr, 150–200 g ciocolată, 3 pahare apă, 1 lingură zeamă de lămâie.

Se pune zahărul să se dizolve și apoi se fierbe la foc iute. În acest timp se rade ciocolata sau se moaie cu puțină apă fierbinte, pentru ca să se dizolve cât mai bine și se pune în șerbetul pe jumătate fiert odată cu o lingură de zeamă de lămâie. Se continuă fierberea până când este legat, cu grijă să nu se umfle și să dea în foc. Dacă se întâmplă să se umfle, se poate vântura cu lingura. Se încearcă în apă rece și dacă este gata, se dă jos de pe foc, se lasă să se răcească. Se freacă și se pune în borcan.

1183. Șerbet de cacao

1 kg zahăr, 3 pahare apă, 1 lingură zeamă de lămâie, 100 g cacao.

Se prepară la fel ca șerbetul de ciocolată.

1184. Șerbet de cafea

1 kg zahăr, 3 pahare lichid, 1 lingură zeamă de lămâie, 100 g cafea naturală, 25 g frankcafea.

Cine dorește ca șerbetul să aibă gustul mai pronunțat de cafea va pune o cantitate mai mare de cafea naturală.

Cafeaua amestecată cu frankcafea sau cicoare se fierbe acoperit cu trei pahare de apă. După ce rămâne cam un pahar, se dă la o parte de pe foc și se adaugă o lingură de apă rece, ca să se limpezească. După ce s-a răcit, se strecoară ușor, fără să se tulbure, printr-o cârpă subțire și udă.

Se dizolvă zahărul în două pahare cu apă, apoi se pune să fiarbă la foc iute, iar când este pe jumătate fiert, se adaugă paharul de esență și când este aproape gata, se pune și o lingură zeamă de lămâie. Se încearcă și dacă este gata se dă jos de pe foc, se lasă să se răcească, se freacă și se pune în borcan.

1185. Șerbet de vanilie

1 kg zahăr, 3 pahare apă, 1 baton vanilie, 2 linguri zeamă de lămâie.

Se dizolvă zahărul, apoi se fierbe acoperit la foc iute și când este aproape gata legat, se pune batonul de vanilie despicat și o lingură de zeamă de lămâie. Se încearcă și dacă este gata, se ia de pe foc, se lasă să se răcească și apoi se freacă. Când este gata se mai adaugă o lingură de zeamă de lămâie, se mai freacă și se pune la borcan.

1186. Șerbet de coajă de migdale

150–200 g coji de migdale, 1 kg zahăr, 3 pahare zeamă de coji de migdale, 1 lingură zeamă de lămâie.

Se pun la fiert cojile de migdale cu 1½ litru apă rece și se fierb până ce zeama scade la jumătate. Se strecoară, se amestecă cu zahărul, se lasă să se dizolve, apoi se fierbe la foc iute. Când este aproape legat, se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și se continuă fierberea; se încearcă și când s-a legat bine se ia de pe foc. Se freacă rece și după gust se mai pot adăuga migdale rumenite și măcinate. Se așază în borcan.

1186. Șerbet de alune

1 kg zahăr, 3 pahare apă, 2 linguri zeamă de lămâie, 150 g alune prăjite, ½ baton vanilie.

În timp ce zahărul se dizolvă în apă, se pun alunele la prăjit, să se rumenească puțin, căci sunt mai gustoase. După ce s-au prăjit, se pisează sau se dau prin mașina de nuci.

Zahărul dizolvat se pune la foc iute și când este aproape gata,

se adaugă o lingură de zeamă de lămâie și vanilie. Se încearcă și dacă este legat, se ia de pe foc. Rece, se freacă ca orice șerbet și după ce s-a tăiat, se mai pune zeamă de lămâie după gust și alunele prăjite și date prin mașină. Vanilia se scoate din sirop înainte de a se freca șerbetul. Se pune în borcan, după ce s-au amestecat bine în șerbet alunele.

1188. Șerbet de fisticuri

1 kg zahăr, 100–150 g fisticuri curățate, 3 pahare apă, 2 linguri zeamă de lămâie, 2 linguri apă de flori. Cine dorește poate pune și puțină esență vegetală verde.

Se prepară la fel ca șerbetul de alune. Fisticurile trebuie pisate mărunt de tot sau date prin mașina de nuci și apoi prin sita de mălai.

1189. Șerbet de flori de salcâm

1 kg zahăr, 1 kg floare de salcâm (numai floarea cea albă), 1–2 linguri zeamă de lămâie, 3 pahare zeamă de flori de salcâm.

Se pune floarea de salcâm în apă cât s-o acopere și se fierbe până ce rămân trei pahare de lichid. Se strecoară printr-un tifon, se lasă să se limpezească, se strecoară din nou și se pune cu zahărul la dizolvat, apoi la foc iute să fiarbă, iar când este aproape gata, se pune o lingură de zeamă de lămâie și se continuă fierberea. Se încearcă și dacă este gata se ia de pe foc; se lasă să se răcească, apoi se freacă După ce s-a tăiat, se mai poate adăuga zeamă de lămâie, după gust.

1190. Șerbet de floare de tei

1 kg zahăr, ¼ kg floare de tei, 1–2 linguri zeamă lămâie, 3 pahare zeamă de flori.

Se alege floarea de tei de codițe și de verdeață și se pune la fiert cu un litru de apă clocotită. Se lasă să fiarbă până se reduce la ¾ litru de apă și apoi se strecoară.

Se pune zahărul să se dizolve în această zeamă și se procedează la fel ca la șerbetul de salcâm.

1191. Șerbet de chitră

1 kg zahăr, 3 pahare zeamă de chitră, 1 lingură apă de flori, 1 lingură zeamă de lămâie, 1 lingură esență obținută din coaja

rasă de la chitră.

Se rade coaja galbenă de la chitră, se stoarce printr-un tifon și se lasă să se limpezească. Apoi din zeama în care a fiert chitra pentru dulceață, se iau trei pahare în care se dizolvă zahărul. Se fierbe siropul la foc iute; când este aproape legat, se pune o lingură de zeamă de lămâie, se continuă fierberea, se încearcă și dacă este gata, se ia de pe foc, se freacă rece. Când s-a tăiat, se pune o linguriță din esența stoarsă din coaja de chitră rasă și o lingură de apă de flori. Se amestecă bine și se pune în borcan.

1192. Șerbet de trandafiri

1 kg zahăr, 300 g foi de trandafir fierte într-un kilogram de apă clocotită, 2 linguri zeamă de lămâie.

Se pun foile de trandafir să fiarbă acoperit cu un litru de apă clocotită. După ce au fiert bine, până ce se sfărâmă și zeama s-a redus la jumătate, se răstoarnă într-un castron și se lasă să se răcească acoperit. Se strecoară și se storc bine foile printr-un tifon. Zeama obținută se pune la foc și când este fierbinte, se adaugă zahărul și se fierbe la foc iute. Când este aproape legat, se iau într-o ceșcuță două linguri de sirop în care se pune ca un degetar mic sare de lămâie pisată și se lasă să se dizolve. În acest timp se fierbe șerbetul până se leagă complet, se ia de pe foc și se lasă să se răcească puțin. Se ia la frecat fierbinte și când este aproape tăiat se adaugă siropul cu sarea de lămâie, potrivindu-se de acru, după gust.

1193. Șerbet de căpșuni

1 kg zahăr, 1 kg căpșuni.

Se aleg numai căpșunile roșii. Se curăță, se pun la fiert cu o jumătate de pahar de apă. Se dau câteva clocote și se strecoară printr-un tifon, fără să se stoarcă. Se leagă zahărul cu un pahar de apă și când este legat, se adaugă un pahar cu zeama de căpșuni obținută. Se fierbe până ce se leagă, din nou, ca la orice șerbet, se lasă puțin să se răcorească și se ia la frecat încă fierbinte.

1194. Șerbet de zmeură sau fragi

Se prepară la fel ca șerbetul de căpșuni. Zeama se poate obține strecurându-se zmeura prin tifon, fără a se mai fierbe.

La fel se prepară șerbetul de fragi.

1195. Șerbet de vișine

1 kg zahăr. 1 kg vișine, 1 pahar lapte de sâmburi.

Se fierb vișinele cu foarte puțină apă, după ce li s-au scos sâmburii. Se strecoară prin tifon. Se pisează sâmburii cu coajă cu tot, se toarnă peste ei un pahar cu apă clocotită, puțin câte puțin, obținând astfel un lapte de sâmburi. Se strecoară laptele de sâmburi.

Se pune la fiert zahărul cu un pahar de lapte de sâmburi. Se fierbe până ce se leagă, apoi se adaugă zeama de vișine. Se fierbe din nou la foc iute până ce se leagă, se lasă să se răcorească și se ia la frecat fierbinte.

1196. Șerbet de coarne

1 kg zahăr, 1 kg coarne, 3 pahare apă, ½ baton vanilie.

Se fierb coarnele cu două pahare de apă până ce se reduce lichidul la jumătate.

Se leagă zahărul cu un pahar de apă și când este bine legat, se adaugă un pahar zeamă de coarne, bine limpezită. Se fierbe până ce se leagă șerbetul și când este aproape legat, se adaugă vanilia. Se lasă să se răcorească și se freacă fierbinte.

1197. Șerbet de caise

1 kg zahăr, 1 kg caise sau coji rămase de la dulceață, 1 linguriță zeamă de lămâie, ½ baton vanilie, 1 pahar lapte de sâmburi.

Se fierb cojile cu apă cât le cuprinde. Se strecoară lăsându-le să se scurgă ca să se poată obține o zeamă limpede. Se sparg sâmburii, se pisează miezul (de preferat sâmburi de zarzăre fiindcă sunt mai aromați), se opăresc cu apă clocotită, care se toarnă puțin câte puțin; se amestecă bine și se strecoară.

Se leagă zahărul cu un pahar de lapte de sâmburi și când este legat se adaugă zeama de caise, bine limpezită. Se continuă fierberea ca la toate celelalte șerbeturi de fructe. La frecat, se pot adăuga sâmburi de caise fierți, curățați și pisați.

1198. Șerbet de piersici

Se prepară la fel ca șerbetul de caise.

1199. Șerbet de coajă uscată de nuci

1 kg zahăr, coaja uscată de la 150 de nuci, 4 litri apă, miez de nucă.

Coaja uscată de la 150 de nuci se fierbe cu patru litri de apă până ce rămân numai trei pahare de zeamă.

Se dizolvă zahărul în această zeamă și se leagă ca orice șerbet adăugându-se miezul de nucă pisată când a început să se taie la frecat.

Nu se pune nici lămâie, nici vanilie.

1200. Șerbet de cireșe amare

1 kg zahăr, 1 pahar zeamă de cireșe, ½ baton vanilie.

Cireșele amare, bine coapte, se spală, se strivesc cu sâmburi cu tot, se pun într-un vas nou și se lasă să stea cam 12 ore. Această operație se face de preferat spre seară și se lasă cireșele până a doua zi. Se storc și zeama se strecoară printr-un tifon; se lasă să se limpezească și se strecoară din nou prin tifon foarte des.

Se pune un pahar de zeamă de cireșe peste zahăr să se dizolve, apoi se fierbe la foc foarte iute, și când s-a legat, se ia de pe foc, se lasă să stea puțin și se freacă fierbinte. Cine dorește, adaugă sâmburi de zarzăre fierți, curățați și pisați, în timp ce se freacă.

1201. Șerbet de lapte

1 kg zahăr, 3 pahare lapte, 1 vârf de cuțit de bicarbonat.

Se dizolvă zahărul în lapte, se adaugă bicarbonatul și se fierbe la foc potrivit. Se încearcă și când este gata, se freacă la fel ca și celelalte șerbeturi.

Observație: Acest șerbet se fierbe într-un vas mai mare, fiindcă laptele se umflă și se poate să dea în foc. De asemenea trebuie o atenție deosebită să nu se prindă de fundul vasului, de aceea se amestecă mereu pe fundul vasului.

PELTELE

Reguli de observat

Peltelele se prepară în cantitate mică.

Se păstrează aceeași curățenie perfectă a tuturor vaselor ca și la dulcețuri.

La peltelele făcute din fructe care nu conțin pectină, trebuie neapărat să se adauge zeamă din fructele care conțin această substanță, cum sunt merele crețești, coacăzele.

Pectina se găsește mai ales în coaja fructelor, de aceea peltelele sau jeleurile se prepară ori de câte ori rămân coji sau zeamă de fructe, fie de la dulceață, fie de la marmeladă, la care dacă este nevoie se mai adaugă și fructe.

Cine dorește să obțină o culoare rubinie mai închisă, pune pelteaua la fiert la foc potrivit, iar pentru o culoare mai deschisă la foc iute.

Fructele se fierb bine, însă cu grijă ca să nu se zdrobească, la foc potrivit, ca să nu se tulbure lichidul; cu cât zeama obținută este mai limpede, cu atât peltelele sunt mai reușite.

Merele făinoase și orice fruct făinos, trebuie evitat, deoarece se sfărâmă la fiert și tulbură zeama.

Fructele astfel fierte se strecoară printr-un tifon sau o cârpă subțire în care se lasă până a doua zi să se scurgă încet și bine.

Fructele rămase de la peltele se întrebuințează la prepararea marmeladelor.

Legarea peltelelor

Zahărul se dizolvă în zeama obținută prin strecurarea fructelor fierte și se pune la foc iute să fiarbă; când începe să facă bășicuțe, se încearcă în modul următor: se scoate o linguriță de peltea fierbinte pe o farfurioară și se lasă să se răcească; se trage o dâră la mijloc cu lingurița și când dâra nu se astupă imediat, pelteaua este gata. Se mai poate încerca și astfel: când zeama prinde pe deasupra o pojghiță și luată între degete se lipește ca la piftie, înseamnă că pelteaua este gata.

Se ia spuma ca la dulceață și se toarnă așa fierbinte în borcane și nu se acoperă decât când s-a răcit.

1202. Peltea de gutui

1½ kg gutui galbene, ½ kg mere, apă cât să le acopere.

Gutuile bine coapte și nepătate se șterg de puf cu o cârpă și se taie bucăți potrivite cu coajă cu tot; se adaugă merele sau coajă de mere în cantitate mai mare.

Se fierb trei ore la foc potrivit, acoperite; când fructele sunt fierte destul, se strecoară. Dacă este nevoie, se poate lăsa zeama o jumătate de oră să se limpezească și se strecoară din nou.

La un litru din această zeamă se adaugă 1 kg de zahăr și se lasă să se dizolve, apoi se pune la foc iute să se lege și când este legată și spumuită, se toarnă în borcan.

1203. Peltea de coacăze

1½ kg coacăze, 1 kg zahăr.

Zeama pentru peltea se obține prin presarea fructelor sau prin fierberea lor. Cel mai bun mijloc este însă prin fierbere.

Se fierb fructele timp de 20 minute cu apă cât să le cuprindă, la foc iute. Se strecoară printr-o sită deasă de păr deasupra unui castron curat, apăsând puțin cu o linguriță curată. Nu se apasă prea tare, ca să nu se tulbure zeama. Se lasă să se limpezească, se strecoară din nou prin vată sau prin cârpă deasă și se toarnă în cratiță peste zahăr.

Se pune 1 kg de zahăr la 1 litru de zeamă. După ce s-a dizolvat zahărul, se pune la foc iute să se lege. Se încearcă și dacă este gata, se dă jos, se spumuiește și se toarnă fierbinte în borcan. După ce s-a răcit se leagă borcanul și se păstrează la rece.

1204. Peltea de agrișe

1 kg agrișe, ¼ kg coacăze, 1 kg zahăr.

Se prepară la fel ca pelteaua de coacăze.

La 1 kg agrișe se adaugă ¼ kg coacăze albe.

1205. Peltea de zmeură și căpșuni

1½ kg zmeură, 1 kg zahăr.

Zeama se obține numai prin presare. Se sfărâmă cu mâna, se strecoară printr-un tifon presându-se, se limpezește zeama și se procedează ca la pelteaua de coacăze.

La fel se prepară pelteaua de căpșuni.

1206. Peltea de mere

1 kg mere, 800 g zahăr, 1 litru apă.

Această peltea se prepară la fel ca pelteaua de gutui. Dacă merele sunt mai dulci, se micșorează cantitatea de zahăr până la 800 g la un litru de zeamă, obținută de la fiert. Se adaugă zeama de la o lămâie, după ce s-a dizolvat zahărul și înainte de a se pune la legat.

1207. Peltea de mure

l½ kg mure, 1 kg zahăr.

Se prepară la fel ca pelteaua de coacăze, obținându-se zeama prin fierberea fructelor timp de jumătate de oră.

1208. Peltea de corcodușe

l½ kg corcodușe, 1 kg zahăr.

Corcodușele se fierb cu apă cât să le cuprindă, deoarece ele conțin foarte multă apă. Se fierb cam ¾ oră. Se strecoară și se procedează la fel ca la pelteaua de coacăze.

Se poate prepara și din corcodușe albe, dar cea mai frumoasă și mai gustoasă este pelteaua din corcodușe roșii

1209. Peltea de caise

1 kg caise, 1 kg zahăr, 1 pahar cu apă.

Se prepară odată cu dulceața, folosindu-se caisele mai crude ce nu se pun la dulceață. Se procedează la fel ca la celelalte peltele. Din fructele rămase se prepară marmeladă.

1210. Peltea de coarne

1 kg coarne, 1 kg zahăr, 1 litru apă.

Se fierbe 1 kg de coarne cu un litru de apă și se prepară la fel ca pelteaua de coacăze.

1211. Peltea din coji de mere, gutui etc.

Se pun cojile la foc cu apă cât să le cuprindă și când sunt fierte și apa a scăzut la jumătate se iau de pe foc și se lasă până a doua zi; se strecoară lichidul prin pânză deasă, fără să se stoarcă cojile și la un litru de lichid se adaugă un kg de zahăr. Se fierbe la foc iute. Se cunoaște că este gata încercând astfel: se pune o lingură de peltea într-o farfurioară să se răcească, iar cu o linguriță se trage o dâră prin mijloc, când dâra nu se astupă imediat pelteaua este gata. Se pune în borcane și se leagă cu hârtie pergament.

LICHIORURI

1212. Vișinată

Vișinele cele mai coapte se pun într-o sticlă și se presară zahăr cam 500–600 g la 1 kg de vișine. Se poate pune și în cantități egale. A doua zi se adaugă ½ litru de alcool, câțiva sâmburi de vișine zdrobiți și un baton de vanilie.

Când sticla este plină se leagă cu hârtie pergament și se ține la soare câteva luni scuturând din când în când sticla. Toamna se filtrează lichidul și se păstrează în sticle înfundate. Se servește de câte ori este nevoie, diluându-se cu sirop după gust.

1213. Zmeuradă, caisadă

Se prepară la fel ca vișinata.

1214. Lichior de portocale

1 litru alcool, 1 litru lapte, 1 kg zahăr, 4 portocale, 1 lămâie, 1 baton vanilie, zeama de la o lămâie.

Se pune alcoolul într-un borcan, laptele, zahărul, vanilia, zeama de la o lămâie și o portocală. Restul de portocale și de lămâie se taie în bucățele cât mai mici, cu coajă cu tot.

Se leagă borcanul și se ține 15–20 de zile, clătinând borcanul sau chiar amestecând mereu cu lingura. După aceste 15–20 de zile, se strecoară prin hârtie de filtru. Această filtrare se face foarte încet, fiindcă lichiorul trebuie să iasă limpede. Din când în când se schimbă hârtia de filtru. Lichiorul filtrat se păstrează în sticle.

1215. Lichior de cafea

½ kg zahăr, ¼ kg cafea, ½ litru alcool.

Cafea prăjită, măcinată proaspăt, se amestecă cu alcoolul într-o sticlă, lăsându-se să stea 15 zile. Se adaugă apoi un sirop preparat din jumătate de kg zahăr, potrivit legat, și se mai lasă să stea 15–20 de zile, apoi se filtrează și se pune la sticle.

La fel se prepară și lichiorul de cacao.

1216. Lichior de bere

1 sticlă bere neagră, 200 g zahăr, jumătate baton vanilie, 1¾ pahar alcool.

Se fierbe berea cu zahărul și vanilia 5 minute și rece se adaugă alcoolul și se pune la sticle.

1217. Lichior de vin negru

1 litru vin bun, 8–10 nuci verzi, ¼ kg alcool, ¼ kg zahăr.

Se pune alcoolul cu vinul și nucile să macereze timp de 40 de zile, mișcând în fiecare zi borcanul. Se adaugă zahărul și se lasă două săptămâni. Se filtrează, se pune în sticle de ½ litru, se înfundă cu dopuri, se smolesc și se țin în nisip, acoperite complet timp de șase luni.

1218. Lichior de izmă

Se ține izma în alcool la soare timp de 3–4 săptămâni. Se strecoară și se amestecă cu un sirop preparat din 500–600 g zahăr și 2 pahare mari de apă. Se potrivește tăria cu alcool după plac. Se pune la sticle, se înfundă și se păstrează la cămară.

1219. Lichior de nuci verzi

½ kg zahăr, 1 litru țuică tare, 100 g nuci verzi, 1–2 cuișoare anason, scorțișoară, după gust.

Țuica și nucile verzi tăiate bucăți mici se pun într-o sticlă, se leagă cu hârtie pergament și se lasă la soare timp de 20 zile. Se adaugă apoi puține cuișoare, anason și scorțișoară și se mai țin la soare, până târziu spre toamnă, bine și amestecând mereu conținutul din sticlă. Se adaugă apoi un sirop de zahăr rece, făcut din ½ kg zahăr și două pahare mari de apă. Se strecoară, se pune în sticle, astupate bine și se păstrează la rece.

1220. Lichior amestecat

Se prepară ca și vișinata, adăugându-se fructele pe măsură ce se coc din toate soiurile ce voim să amestecăm. Vișine, caise, zmeură, fragi etc. în același borcan.

CONSERVAREA ALIMENTELOR

Reguli de observat

Factorii principali care contribuie la alterarea alimentelor sunt: aerul, căldura și umezeala.

Principiul conservării se bazează deci pe izolarea alimentelor de contactul cu acești factori.

Sunt diferite moduri de conservare: sterilizare, uscare, fermentare și în stare naturală.

Sterilizarea. Distrugerea microorganismelor, care provoacă alterarea, și izolarea alimentelor de contactul cu aerul prin sterilizare se obține prin fierberea alimentelor în vase închise ermetic (baie de abur). Prin sterilizare se pot conserva atât fructele, zarzavaturile, legumele, cât și carnea.

Uscarea. Principiul conservării prin uscare se bazează pe îndepărtarea umezelii din alimente, care constituie un mediu prielnic dezvoltării microorganismelor. Se pot conserva prin uscare atât fructele cât și legumele și zarzavaturile.

Fermentarea. Este una din metodele de conservare a unor alimente ca varza, murăturile. În urma unor procese biochimice se dezvoltă acidul lactic, un bun dezinfectant al organismului.

Conservarea în stare naturală. Cartofii, ceapa, zarzavatul se păstrează pentru iarnă în stare naturală.

Oricare ar fi metoda de conservare, scopul principal este nu numai de a păstra alimentele pe timp îndelungat, dar mai ales de a folosi metode raționale moderne, pentru ca alimentele conservate să-și păstreze cât mai mult valoarea lor alimentară.

Nu este suficient să ferim alimentele de alterare, trebuie să știm să reducem la minimum pierderile substanțelor hrănitoare pe care le conțin alimentele.

Conservarea prin sterilizare

La conservarea alimentelor prin sterilizare trebuie să se dea multă atenție la următoarele:

1. Curățenia desăvârșită a tuturor vaselor și uneltelor cu care se lucrează.
2. Alegerea, procurarea și prelucrarea alimentelor.

Acestea sunt primele condiții de care trebuie să se țină seama. Legumele și fructele pentru conserve trebuie să fie cât mai proaspete, tinere, ne lovite și nebrumate. Ele încep să-și piardă vitaminele din momentul de când au fost culese, deci, dacă ar fi posibil, alimentele pentru conserve ar trebui să se

procure direct de la grădină.

Operațiile necesare pentru conservarea alimentelor

Pentru ca alimentele să nu-și piardă din vitamine, operațiile necesare trebuie executate cu rost și repeziciune și se încep imediat ce alimentele au fost culese sau procurate din comerț. Niciodată nu se țin alimentele de azi pe mâine (v. Vitaminele, p. 6).

Vasele în care se lucrează (oale, cratițe, cazane, borcane, sticle etc.) se pregătesc și se spală totdeauna din ajun. Se aleg borcane groase, de bună calitate, cu gâtul mai îngust. Se va observa ca marginea gâtului să fie puțin răsfrântă sau să aibă o adâncitură care să permită legarea borcanului cu sfoară. Gura borcanului trebuie să fie netedă și bine șlefuită, să nu prezinte nici cea mai mică știrbitură.

Spălarea legumelor. Legumele se spală repede, înainte de a fi curățate. Rădăcinoasele se spală frecându-le cu o cârpă groasă. Nu se țin în apă după ce au fost curățate, ci se întrebuințează imediat.

Alegerea pe categorii sau sortarea. După ce au fost spălate, legumele sau fructele se aleg, înlăturându-se cele care sunt lovite sau atacate, iar cele bune se împart pe categorii: mari și mici. Fructele pentru dulceață trebuie să fie coapte, iar pentru compoturi numai potrivit de coapte și ceva mai tari.

Tăiatul legumelor. Se face, ca și celelalte operații, cât mai repede, spre a nu lăsa alimentele mult timp în contact cu aerul, care le oxidează.

Opărirea legumelor. Înainte de a fi puse în borcane, legumele se opăresc pentru a distruge anumite microorganisme care se găsesc pe suprafața lor și care, dacă n-ar fi distrus, ar dezvolta diferiți fermenți provocând fermentarea alimentelor pregătite spre a fi conservate.

Legumele mai tari, ca fasolea verde, se opăresc fierbându-le numai pe jumătate; altele, cum ar fi conopida, numai se opăresc, deci durata opăririi nu este aceeași pentru toate legumele și fructele și se indică separat la fiecare rețetă în parte.

Principalul este ca leguma să nu se așeze în borcane spălată numai cu apă rece, ci totdeauna trecută prin apă clocotită.

Opărirea se face în apă puțin sărată și în cantitate mică.

Legumele se pun pe rând în această apă clocotită, câte puține, fără să se mai schimbe apa. Adică se opăresc toate în aceeași apă. Se poate socoti cantitatea de apă, astfel încât să nu se arunce nimic după opărire, ci se întrebuințează toată la umplerea borcanelor cu lichid suficient.

Unele legume, cum este conopida, se pot ușor opări prin fierbere în abur (v. Vitaminele, p. 6). Ideal ar fi ca toate legumele să fie opărite în abur. Pentru a asigura astfel păstrarea tuturor principiilor alimentare din legume.

Așezarea legumelor în borcane. Pe măsură ce legumele se opăresc, se iau cu o spumieră și se așază fierbinți în borcane. Acestea trebuie să fie de asemenea fierbinți și așezate pe lama a două cuțite ca să nu crape. În timpul cât se așază legumele fierbinți, se bat borcanele cu fundul pe un șervet împăturit în șase sau în opt, ținând gâtul borcanului cu mâna, astfel ca legumele sau fructele să se așeze cât mai frumos și mai regulat, fără să rămână goluri de aer între ele.

În borcanele astfel umplute se toarnă zeamă până la gâtul borcanului, care trebuie să rămână puțin gol, deoarece prin încălzire conținutul borcanului își mărește volumul și ar veni în atingere cu celofanul, din care cauză acesta poate plesni.

Celofanul și sfoara se taie din ajun, astfel încât să nu se întârzie celelalte operații. În loc de celofan se poate întrebuința bășică de bou. Sfoara trebuie să fie de cânepă, nu prea groasă și nici bățoasă.

Celofanul se taie pe măsura gurii borcanului, lăsând 2 cm peste locul unde se trece sfoara, astfel încât să poată fi ținut cu mâna când se leagă sfoara. Pentru fiecare borcan sunt suficiente două pătrate de celofan. Imediat ce borcanele au fost legate, se așază în cazanul de fiert.

Cum se leagă borcanele cu celofan. După ce se așază legumele în borcane, se șterge gura borcanelor care trebuie să fie perfect curată și se leagă în felul următor: se moaie pătratul de celofan în țuică, alcool diluat sau chiar numai în apă și se întinde pe masa foarte curată. Se moaie și al doilea pătrat. Primul pătrat se aplică pe gura borcanului, care de asemenea să fie udată cu alcool, apă sau albuș de ou, se întinde bine celofanul trăgând marginile în jos pentru ca să se lipească de marginile borcanului cald. La fel se aplică și al doilea pătrat. Se netezește cu mâna ca să nu rămână bășicuțe de aer între cele

două pătrate. Apoi se leagă cât mai strâns, cu sfoară.

Cum se sterilizează borcanele cu conserve. Pe măsură ce borcanele sunt legate, se pun la fiert.

Cazanul pentru sterilizat se pregătește înainte de începerea operațiilor și se pune la foc slab înainte de opărirea legumelor, astfel ca apa să fie fierbinte când se așază borcanele calde în cazan. Este bine ca în permanență să fie un vas cu apă caldă pe mașină. Borcanele trebuie să se așeze în cazan puțin depărtate unele de altele, astfel încât să nu se atingă. Nu este nevoie să se înfășoare borcanele cu cârpe, jurnale sau talaș. Este o muncă în plus și complet inutilă. Pe fundul cazanului se așază câteva scândurele, pentru ca borcanele să nu vină direct în contact cu fundul cazanului și să se spargă.

Cazanul în care se așază borcanele trebuie să fie umplut cu apă fierbinte pe un sfert, iar după ce borcanele au fost așezate, apa trebuie să ajungă până la gâtul borcanelor, trecând cu 1 cm deasupra conținutului lor. Deci, dacă mai este nevoie, se mai adaugă apă fierbinte, cu grijă să nu se ude borcanele pe deasupra.

Cazanul se pune la fiert descoperit și întreaga operație se face cu cazanul descoperit. Durata fierberii la legume contează din momentul de când au început primele clocote.

Durata fierberii la fructe se socotește din momentul când au început să se formeze bășicuțe de aer pe pereții interiori ai cazanului. Din acel moment se slăbește focul, pentru ca temperatura să nu se ridice mai mult.

Niciodată nu se lasă borcanele umplute azi să fiarbă a doua zi. Unele conserve se fierb de două ori, câte o oră în două zile consecutive. În acest caz, dacă apa a scăzut în cazan se mai adaugă apă rece, înainte de a se pune din nou la fiert.

Răcirea borcanelor. După terminarea completă a fierberii, se dă cazanul jos de pe mașină și răcirea se face în modul următor: se scoate treptat apa fierbinte și se înlocuiește cu alta rece până ce se răcește complet, având grijă să nu se atingă borcanele fierbinți cu apa rece. Se păstrează apoi ferite de curent rece. Se poate lăsa să se răcească în cazanul în care au fiert. Dacă se întâmplă să plesnească celofanul, se înlocuiește imediat cu altul și se pune borcanul din nou la fiert, 10 minute.

Controlul și păstrarea borcanelor. Borcanele nu se păstrează la căldură și nici la loc umed. Este bine ca toate borcanele cu

conserve o dată așezate în cămară să nu se mai miște de la locul lor.

În primele 8–10 zile, se controlează zilnic, apoi o dată pe săptămână. Controlul se face fără a atinge borcanul, ci examinându-l de aproape. Imediat ce s-a observat un început de fermentare, borcanul se scoate din cămară.

La borcanele sau la putinile cu conserve în saramură, se formează uneori floare deasupra. Aceasta trebuie curățată imediat. Este una din condițiile principale pentru o bună reușită. Se scoate teascul, se spală bine în apă rece. Iar cu un șervet ud se curăță floarea de deasupra și marginile borcanului atât în interior, cât și în exterior.

Este bine ca la rafturile din cămară, unde se așază borcanele cu conserve, să se pună perdeluțe, care să le țină la întuneric. Lumina decolorează conservele.

Acidul salicilic trebuie evitat pentru că schimbă gustul mâncărilor. Toate conservele indicate în carte reușesc sigur fără acid salicilic afară de mazăre, care conține un ferment special.

Conservarea alimentelor fără să fie fierte în abur

Altă metodă de sterilizare mai ușor de realizat este următoarea: alimentele se așază în borcane conform rețetelor, se leagă și se așază sub o pătură, fără să se mai fiarbă în abur. Condiția principală fără de care această metodă nu reușește este ca:

— borcanul să fie trecut prin apă clocotită și întrebuințat cât mai fierbinte;

— alimentele să fie clocotite în momentul când se introduc în borcane;

— să se lucreze repede și numai câte un singur borcan, care imediat se și așază sub pătură;

— toate borcanele să se păstreze sub pătură până la răcirea lor completă. Se mai pot așeza într-un vas cu apă fierbinte peste care se așterne o pătură și nu se mai umblă până nu se răcește apa complet.

Conservarea alimentelor prin uscare

Cea mai simplă metodă de conservare a alimentelor este uscarea lor. Pe lângă că se execută ușor, se realizează mare economie de vase, loc în cămară etc.

Pe cât este de simplă metoda, pe atât de mare atenție trebuie

să se dea ca alimentele uscate să-și păstreze gustul lor natural și substanțele nutritive pe care le conțin.

Ținând seama că alimentele în contact cu aerul se oxidează și își pierd din substanțele hrănitoare, trebuie întrebuințate toate mijloacele pentru a le feri de această oxidare. În afară de condițiile arătate mai sus, pentru prelucrarea alimentelor în general, mai sunt trei operații esențiale de executat:

— opărirea;
— uscarea rapidă și la curent de aer;
— acțiunea curentului de aer.

Opărirea are de scop distrugerea microorganismelor de pe suprafața legumelor, fructelor, iar uscarea rapidă, formarea unei cruste exterioare care împiedică acțiunea de oxidare. Curentul de aer ajută să se risipească vaporii degajați din legume sau din fructe în contact cu căldura, grăbind astfel uscarea.

După ce legumele sau fructele au fost opărite, se usucă prin două metode:

— uscarea la soare;
— uscarea în cuptor.

Uscarea la soare cere condiții speciale: legumele sau fructele trebuie să fie expuse în tot timpul zilei la un soare puternic. Această metodă are neajunsul că depinde de condițiile atmosferice (zile însorite, zile noroase). În afară de aceasta, fructele și legumele sunt expuse la praf și insecte oricâte măsuri s-ar lua pentru înlăturarea lor.

Metoda cea mai recomandabilă este *uscarea în cuptoare.*

După cantitatea alimentelor și după posibilități, uscarea în cuptoare se poate face în cuptoare mari, speciale, în cuptoare de pâine sau în cuptorul mașinii de gătit. Condiția principală în toate aceste cazuri este ca uscarea să nu fie lentă și să se facă neapărat în curent de aer. Iar legumele și fructele să se întoarcă mereu de pe o parte pe alta.

Se recomandă ca în timpul uscării să se scoată din cuptor legumele și fructele de 2–3 ori câte o jumătate de oră și apoi să se continue uscarea la căldură mai puternică.

Cum se prepară mâncarea cu legume sau fructe uscate

Cu 2–3 ore înainte de a le pregăti, legumele sau fructele uscate se spală bine în 2–3 ape și se pun cu atâta apă călduță

să se moaie, cât se va folosi pentru pregătirea lor la mâncare. Se fierb apoi în aceeași apă, la foc mai domol, ca să aibă timpul să se moaie perfect.

CONSERVAREA ALIMENTELOR PRIN STERILIZARE ÎN BORCANE CU CAPAC ȘI GUMĂ

Unelte necesare

Borcanele de sticlă sunt de diferite mărimi, de la ¼ litru până la doi litri și de diferite forme: înalte și mai înguste sau joase și mai largi.

Fiecare borcan are capac și o gumă de cauciuc lată cât marginea borcanului, care servește să închidă ermetic capacul. Atât borcanul cât și capacul trebuie să aibă marginea *perfect șlefuită, fără zgârieturi sau spărturi.*

Cauciucul trebuie să fie de bună calitate, să aibă elasticitate și să nu prezinte niciun fel de ruptură sau zgârietură.

Cauciucurile de bună calitate și păstrate conform indicațiilor de mai jos pot fi folosite timp îndelungat.

Clamele și arcurile. Pentru închiderea borcanelor ce se fierb, ne servim fie de arcuri, fie de clame speciale, ce se găsesc în comerț. Atât arcurile, cât și clamele trebuie să fie în bună stare, nici prea încordate, nici prea slabe, atât cât exercitând o apăsare suficientă a capacului să nu permită pătrunderea apei sau a vaporilor în borcan.

Cazanul: borcanele se fierb în baie de vapori, într-un cazan special, care la nevoie se poate improviza de către orice gospodină. Cazanul are forma obișnuită, cilindrică, și cu capac exact pe măsură, care se închide perfect. La capac se lasă o deschizătură rotundă, pe unde se introduce termometrul.

În interiorul cazanului se află un suport, sau un grătar, peste care se așază borcanele. Fără acest suport, care ferește borcanele să vină în contact direct cu focul, riscăm să se spargă borcanele.

Termometrul. Termometrul special pentru cazanul de conserve este absolut necesar pentru fierberea conservelor, chiar în borcane simple, căci azi se cunoaște pentru fiecare aliment temperatura minimă la care trebuie fiert astfel ca să-și păstreze toate proprietățile nutritive și în același timp să se conserve.

Gumele și capacele se pun la uscat pe o cârpă curată, se

acoperă cu altă cârpă și se lasă astfel până ce s-au uscat bine.

Gumele se păstrează într-o cutie, așezate unele peste altele, controlându-se din timp în timp să nu se lipească între ele.

Cazanul, clamele și termometrul se păstrează bine frecate, la loc ferit de umezeală, ca să nu ruginească. Termometrul va fi ferit de izbituri, iar la folosire trebuie controlat, dacă este în bună stare și dacă indică exact temperatura. Pentru control se introduce termometrul într-un vas cu apă caldă, iar dacă mercurul se ridică neregulat sau prea brusc, lăsând intervale de aer în coloana de mercur este un indiciu că termometrul nu funcționează bine.

Reînchiderea borcanelor începute și neconsumate în întregime

Este bine ca fiecare gospodină să-și calculeze cantitatea de alimente care este necesară pentru a fi consumată o dată, astfel ca să nu-i rămână de azi pe mâine. Totuși, atunci când nu are nevoie de întregul conținut dintr-un borcan, restul rămas îl poate pune, fie într-un borcan mai mic, fie într-unul la fel, și va proceda exact cum s-a descris mai sus pentru închiderea borcanelor. Prin acest procedeu nimic nu se risipește.

Temperatura maximă și durata la care trebuie încălzite legumele în borcane

Mazăre	60	minute	la 98°C
Fasole	90	minute	la 98°C
Spanac	60	minute	la 98°C
Gulioare	60	minute	la 98°C
Conopidă	60	minute	la 98°C
Roșii	20	minute	la 98°C
Vinete	30	minute	la 98°C
Dovlecei	50	minute	la 98°C
Vinete împănate	50	minute	la 98°C
Sparanghel	60	minute	la 98°C
Bame	60	minute	la 98°C

În borcane late, încălzirea durează cu 10–30 minute mai mult.

CONSERVAREA ALIMENTELOR DE NATURĂ VEGETALĂ

Legume

Unele legume se conservă prin fierbere și se prepară în două feluri:

— fierte numai în apă, pentru a se pregăti iarna cu unt sau

smântână;

— fierte în bulion pentru a se pregăti iarna mâncări – reci sau cu carne. Această diferență în conservarea legumelor înlesnește mult prepararea mâncărilor iarna, deoarece gospodinei nu-i mai rămâne decât să prepare sosul, care după noile metode este foarte simplu.

FASOLE VERDE

1221. Fasole verde conservată prin fierbere

Se alege fasole cât mai tânără și cât mai proaspătă. Se spală în apă rece. Se fierbe pe jumătate în apă clocotită cu sare, având grijă ca în momentul când clocotește apa să se toarne fasolea odată sau pe rând, în raport cu cantitatea ce se conservă.

Se fierbe într-o cantitate de apă sărată ca pentru mâncare, atât cât va fi necesar pentru umplerea borcanelor, pentru ca atunci când se pune fasolea la fiert în vas, apa să nu-și scadă temperatura. În felul acesta se păstrează culoarea legumei.

După ce fasolea a fiert aproape pe jumătate, se strecoară și se așază în borcane, punându-se deasupra două roșii întregi, frumoase și neatinse. Borcanele se umplu, ținând seama de indicațiile speciale. Apa se toarnă în borcane, atât cât să acopere bine leguma. Se leagă cu celofan sau se închide capacul conform instrucțiunilor și se pune imediat la fiert timp de o oră. În acest mod se conservă fasolea verde, franceză, grasă, țucără care se poate întrebuința la soteuri, salate, ciorbe, cu smântână etc.

Acest mod de conservare, deși pare mai migălos sau mai scump, pentru că necesită borcane multe, este însă cel mai bun, deoarece fasolea își păstrează frăgezimea și toate substanțele hrănitoare.

1222. Fasole verde în bulion, conservată prin fierbere

Se alege fasolea, se spală și se fierbe la fel cum se prepară fasolea conservată prin fierbere în apă, cu deosebirea că se fierbe numai pe jumătate, dacă iarna se va pregăti cu carne, sau se fierbe complet, dacă iarna se va servi rece sau la salate.

În timp ce fasolea s-a pus la fiert, se prepară un bulion de roșii care trebuie potrivit să fie gata în momentul când fasolea s-a

așezat în borcan. Nici fasolea nu trebuie să aștepte, dar mai ales bulionul trebuie turnat în borcan imediat ce este gata, fierbinte, atât cât să acopere fasolea.

Se leagă borcanele și se fierb o oră în baia de apă.

Astfel se pot conserva toate felurile de fasole verde.

1223. Fasole verde cu sare și zahăr

Fasole tânără și proaspătă se spală fără să i se rupă vârfurile și coditele, se pune într-un vas smălțuit sau într-o copaie și se amestecă cu sare și zahăr în următoarea proporție: la 10 kg fasole se întrebuințează 1½–2 kg sare și 1 kg zahăr.

Se lasă până a doua zi, în care timp fasolea își lasă zeamă multă. Se așază în borcane de murături largi la gură, îndesată bine, se toarnă deasupra zeama ce și-a lăsat-o, până ce se umple bine și se pune teasc deasupra. Se leagă cu hârtie pergament sau cu hârtie simplă și cu o cârpă deasă și se dă la cămară.

La întrebuințare se desărează bine spălând-o în câteva ape reci, apoi se lasă de seara până dimineața în apă clocotită, care se folosește apoi la pregătirea mâncării.

1224. Fasole țucără în saramură

La 10 kg de fasole se întrebuințează 1½ kg sare. Se spală fasolea fără să se curețe de vârfuri și codițe, se fierbe pe jumătate, punându-se direct în apă clocotită cu sare (ceva mai sărată ca pentru mâncare). Se scoate și se strecoară apa în alt vas, apoi se adaugă restul de sare. Se întinde fasolea pe o scândură curată și apoi se așază în borcane, se toarnă saramura, umplându-se atât, cât să nu treacă de baza gâtului borcanului, se toarnă pe deasupra un strat de ulei gros de două degete, se leagă cu hârtie pergament și se dă la cămară.

La întrebuințare, se spală fasolea în câteva ape reci și se lasă în altă apă clocotită de seara până dimineața.

1225. Fasole conservată în saramură

Se opărește fasolea în apă fără sare, așa cum am arătat mai sus. Se strecoară și se așază în borcan. Se umple borcanul cu apa în care a fiert fasolea și la care se adaugă o lingură de sare și o lingură de oțet la 1½ litru de lichid. Se închide apoi borcanul

cu celofan și se fierbe în baie de apă conform instrucțiunilor generale.

1226. Fasole verde conservată prin uscare

Acest mod de conservare are avantajul că economisește borcanele. Fasolea este foarte gustoasă la întrebuințare.

Se curăță fasolea de vârfuri și codițe, se opărește până începe să se moaie, se zvântă bine în cârpe, se așază în tăvi, care se dau la cuptor, după ce s-a stins focul și mașina nu mai este fierbinte, ci numai caldă și cu ușa întredeschisă pentru a avea curent de aer, sau la soare în zilele foarte călduroase.

Fasolea se întoarce din când în când pentru ca uscarea să se facă uniform. Se repetă uscarea la prânz și seara, două-trei zile, în care timp fasolea se strânge, se subțiază și se încrețește. Este uscată pe deplin, atunci când îndoită se frânge ușor. (Nu trebuie să ținem seama de forma ce o capătă prin uscare, deoarece își revine complet când se moaie pentru a fi pregătită). Dacă uscarea nu se face complet, riscăm ca fasolea să mucegăiască. Uscarea trebuie să se facă într-un timp cât mai scurt posibil.

La întrebuințare se pune la muiat în apă rece de seara până dimineața, după ce a fost spălată în apă călduță și apoi se întrebuințează la mâncări, punând-o la fiert direct în apa clocotită, în care s-a muiat, iar această apă servește apoi la prepararea sosului.

Observație: Uscarea se mai poate face și în cuptorul de pâine, după ce s-a scos pâinea. Fasolea se așază pe un grătar împletit din nuiele și se bagă în cuptor după ce s-a scos pâinea și se lasă 24 ore, având grijă ca să se reîncălzească puțin cuptorul, în care timp se scoate grătarul, și când s-a încălzit, se bagă din nou în cuptor. Se mai țin apoi, pe același grătar câteva zile la pod și se trec la păstrare în cămară, în săculețe de pânză de in.

În zilele foarte călduroase de vară, uscarea se face direct la soare sau pe timpul nopții în podul caselor. Se întinde fasolea pe o pânză rară, atârnată în patru colțuri ca să aibă suficient curent de aer. Înainte de a așeza fasolea în această cârpă atârnată, se zvântă bine între cârpe. Din când în când se întoarce, ca să se usuce uniform.

Se păstrează în borcane de sticlă închise cu hârtie sau în pungi de hârtie perforate cu un ac și ferite de umezeală.

MAZĂRE VERDE

1227. Mazăre verde conservată prin fierbere

Conservele de mazăre se pot prepara primăvara, când este mai ieftină cu condiția să se lucreze foarte repede și să se păstreze apoi la un loc cât mai rece și fără umezeală.

Mazărea de toamnă are culoarea mai frumoasă. Se alege foarte tânără, cât mai proaspătă și se pune la conservat imediat ce s-a cumpărat. Nu se lasă niciodată pe a doua zi. Nu se conservă mazăre cu bobul făinos, deoarece este supusă mai ușor fermentării.

Mazărea se lucrează foarte repede și nu se lasă grămadă, fiindcă se încinge.

Se spală cu apă rece și se pune la fiert direct în apa clocotită. Sarea nu se pune de la început, ci se adaugă numai după ce mazărea a fiert pe jumătate. Se întrebuințează puțină sare la mazăre; este suficient ceva mai puțină decât pentru mâncare. Se mai lasă să clocotească puțin, apoi se strecoară astfel: boabele mai mici care s-au ridicat deasupra apei și care sunt și cele mai tinere, dacă sunt în cantitate suficientă, se strâng cu o strecurătoare într-un vas deosebit și se conservă separat, drept calitatea I. Restul se strecoară în alt vas.

Se așază mazărea în sticle sau în borcane, fără să se bată și fără să se îndese boabele. Sticlele sau borcanele rămân de trei degete goale. Apa în care a fiert mazărea se amestecă bine cu acid salicilic special pentru conserve (care se vinde în formă cristalină) în proporția următoare: la lichidul necesar pentru patru sticle sau borcane de un litru se amestecă un gram de acid salicilic.

Se toarnă apoi lichidul în sticle atât cât să treacă de două degete peste mazăre. Se leagă cu primul pătrat de celofan, învârtind sfoara de mai multe ori în jurul sticlei, apoi se aplică al doilea pătrat de celofan și se leagă la fel.

Se fierbe în baia de apă prima zi mai mult de o oră, iar o doua zi o oră. Se lasă să se răcească în apa în care a fiert, acoperind vasul cu pături groase.

Această metodă de conservare, executată riguros, dă rezultate sigure.

1228. Mazăre conservată prin uscare

Se opărește mazărea în apă clocotită, fără sare. Se lasă două-trei clocote, se scurge, se zvântă în cârpe curate, se pune într-o

tavă și se zvântă complet la cuptor. Se întinde apoi la pod, răsfirată, încât să nu se atingă bob cu bob și se întoarce des, ca uscarea să se facă uniform. Când bobul este destul de întărit, se strânge în săculețe de pânză sau de hârtie perforată și se păstrează la loc uscat (v. 1226).

1229.Mazăre cu zahăr, uscată

Mazărea curățată se pune într-o tavă pe mașină cu zahăr pisat în următoarea proporție: la 1 kg mazăre o lingură zahăr și sare atât cât este necesară pentru mâncare.

Se lasă pe mașină, învârtindu-se cu lingura până ce se încrețește pielița bobului de mazăre. Se pune apoi imediat la uscat și se întoarce des, apoi se procedează la fel ca la mazărea conservată prin uscare.

La întrebuințare se spală, se moaie în apă călduță înainte de a se găti și se pune la fiert în apa în care s-a muiat.

DOVLECEI

1230. Dovlecei conservați prin fierbere

Se aleg dovlecei tineri și foarte proaspeți, mai mari sau în floare. Cei mici se spală, cei mari se rad cu cuțitul și se taie bucăți.. Se opăresc, fără a se ține mult în apă, se așază în borcane, se toarnă deasupra apă clocotită cu sare ca pentru mâncare. Se ține seama de toate regulile arătate la „Sterilizarea alimentelor”. Se închid sau se leagă borcanele și se fierb în baia de apă o oră.

Se pot prepara soteuri, cu smântână, ciorbe, pilaf, mâncare de post, mâncare cu carne, folosindu-se și apa în care s-au conservat dovleceii.

1231. Conservarea dovleceilor pentru umplut

Se aleg dovlecei buni pentru umplut. Nu se curăță de coajă, nu se rad. Ci se spală și numai se opăresc foarte repede, apoi se așază în borcane. Se toarnă deasupra apă rece fără sare, se leagă borcanele și se fierb în baia de apă o oră.

La întrebuințare, carnea de umplut se prăjește înainte de a se umple dovleceii.

1232. Dovlecei în bulion

Dovleceii aleși la fel ca pentru umplut se fierb în apă clocotită cu sare. Când sunt pe jumătate fierți se scot, se așază în borcane și se toarnă deasupra bulion proaspăt, fierbinte. Se leagă borcanele și se fierb în baia de apă ½ oră.

Acest mod de preparare are avantajul că iarna avem legume gata preparate.

1233. Dovlecei în ulei

Dovlecei mici în floare, proaspeți, se prăjesc în ulei până se moaie. Se așază în borcane cu sosul ce-și lasă, se leagă și se închide borcanul. Se fierb în baia de apă câte o oră două zile consecutiv.

Se întrebuințează la mâncări reci.

1234. Dovlecei pentru musaca și mâncare

Se taie felii de dovlecei, necurățați de coajă și se usucă astfel: se așază într-o tavă fierbinte care se pune apoi pe o plită bine încinsă. Uscarea trebuie să se facă cât se poate de repede și pe ambele părți ale feliei. Se așază în borcane, se leagă și se fierb în baia de apă, o oră.

La fel se pot conserva și dovleceii destinați pentru pregătirea mâncărilor.

Se mai pot conserva și fără a mai fi uscați pe mașină, ci numai opăriți în apă clocotită cu sare, folosind apoi apa la umplut borcanele.

1235. Ghiveci

Pentru ghiveci se pregătesc toate felurile de zarzavaturi și legume tinere și proaspete ca: fasole verde, de preferat cea grasă, mazăre, dovlecei, vinete, conopidă, varză, ardei, bame, roșii, pătrunjel verde și usturoi.

Fasolea se spală, se curăță de ațe, de vârfuri și de codițe, mazărea se alege; dovleceii, dacă sunt mari se curăță și se taie felii, iar dacă sunt mici în floare nu se curăță, nici nu se taie, vinetele se taie bucăți, dar nu se curăță de coajă: conopida se desface în bucăți, mai mărișoare; varza se taie în bucăți potrivite; roșiile se aleg mici, prunișoare, și se lasă întregi, dacă sunt mari se taie sferturi și se curăță de semințe, ardeiul se taie

șuvițe late de 3–4 cm fără semințe, iar bamele se curăță numai de codiță.

Toate aceste zarzavaturi trebuie fierte. Fierberea lor se face astfel: spălate și curățate se pun toate într-un săculeț dintr-o pânză mai rară și se scufundă într-un vas cu apă clocotită cu sare și se lasă să fiarbă mai mult de jumătate. Se așază apoi în borcane, rânduri, după culoare și după varietate, având grijă ca primul rând, pe fundul borcanului, să fie din foi de pătrunjel, iar între rânduri roșii și pătrunjel foi.

Când borcanul a rămas de trei degete gol, se toarnă apa în care au fiert legumele sau se umplu cu bulion proaspăt, fierbinte. Se leagă borcanele și se fierb în baie de apă o oră, două zile consecutiv.

Ghiveciul preparat cu apă se întrebuințează la prepararea soteurilor cu unt sau cu smântână.

Ghiveciul preparat pentru mâncare se umple cu bulion și se prepară cu legume înăbușite în ulei, în loc să fie fierte.

BAME

1236. Bame conservate prin fierbere

Se aleg bame cât mai tinere și cât mai proaspete. Se curăță codița, fără să se atace pulpa. Se recomandă să se conserve separat cele mici și separat cele mari. Se spală în apă rece și se fierb în apă clocotită, sărată ca pentru mâncare, în care s-a adăugat puțină sare de lămâie, atât cât să fie potrivit de acră. Se lasă să fiarbă câteva clocote, în apă cât să le acopere, până se moaie bine. Se strecoară, se așază în borcane. Se toarnă deasupra apa în care au fiert sau zeamă de roșii, fierbinte. Se leagă borcanele și se fierb în baie de apă câte o oră, două zile consecutiv.

1237. Bame conservate în sare

Se aleg bamele, se curăță de codiță, nu se spală, ci numai se aleg cele frumoase. Se amestecă cu sare în proporție de 150 g sare la 500 g bame. Se amestecă bine, se așază în sticle (de vin), până la gâtul sticlei, iar tot gâtul sticlei se umple cu sare. Se înfundă bine cu dop și se dau la cămară.

Se pot păstra astfel 1–2 ani. Este o metodă sigură, ieftină și ușor de executat.

La întrebuințare se spală în 2–3 ape fierbinți și se pun apoi la

fiert direct în apă clocotită. Când sunt aproape fierte, se strecoară și se prepară fie cu carne, fie ca mâncare rece.

1238. Bame conservate cu sare și zahăr

Se aleg bamele, se curăță de codițe, nu se spală și se amestecă cu sare și zahăr în următoarea proporție: 100 g sare, 50 g zahăr la 500 g bame. Se amestecă bine, se umple sticla (de vin) nu se mai pune stratul de sare ca la bârnele cu sare, ci numai se înfundă sticla cu dop și se păstrează la cămară în loc foarte rece.

CONOPIDA

1239. Conopidă conservată prin fierbere

Se alege conopidă proaspătă și cât mai albă. Se desfac buchete mai măricele, se opărește în apă sărată, fără să se fiarbă, se așază în borcane și se toarnă deasupra apă clocotită în care a fost opărită. Se fierb borcanele în baie de apă câte o oră, două zile consecutiv.

Această conservă trebuie să se prepare cu foarte mare iuțeală, altfel poate fermenta.

Borcanele se scot imediat din apa în care au fost sterilizate conform instrucțiunilor de la p. 379. Se păstrează ferite de lumină.

PĂTLĂGELE VINETE

1240. Vinete conservate în bulion

Se aleg vinete tinere și proaspete. Se taie bucăți lungi, necurățate de coajă; pe măsură ce se taie, se usucă imediat punându-le direct pe plita mașinii, care trebuie să fie potrivit de încinsă. Uscarea se face atât, cât să se prindă o pojghiță subțire și rumenă ca un fel de prăjire. După ce s-au uscat toate feliile se așază în borcane și se toarnă deasupra zeamă de roșii proaspătă, subțire, fierbinte. Nu se umple borcanul complet, ci se lasă cam de trei degete gol. Se leagă și se fierbe în baie de apă o oră, două zile consecutiv.

1241. Vinete conservate pentru musaca

Vinetele nu se usucă pe mașină, ci se opăresc în apă cu sare, se așază în borcane și se umplu borcanele cu apă fierbinte în care au fost opărite. Se fierb în baia de apă o oră, două zile consecutiv.

1242. Vinete umplute și împănate

Se aleg vinete mici, tinere și proaspete. Se curăță cotorul și coaja în lungime, o șuviță da și una nu, late cam de 1½–2 cm. Pe părțile curățate se taie câte o deschizătură mai profundă, în lungime, drept la mijloc. Se opăresc vinetele în apă clocotită cu sare în care se țin până se moaie bine la cotor.

Se scot, se lasă să se răcească, apoi părțile crestate se umplu cu următoarea compoziție:

Multă ceapă tăiată felii cât mai subțiri se înăbușă în ulei până ce începe să se rumenească și devine aurie; se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel, țelină tăiată felii subțiri și lungi și se înăbușă toate, până ce se pătrund bine. Se potrivește de sare și se adaugă și pătrunjel verde.

Vinetele astfel umplute se mai împănează și cu usturoi: se înfierbântă ulei într-o tavă, se pun vinetele umplute, se întorc pe o parte și pe cealaltă, până se pătrund bine, fără să se prăjească, ci numai să se moaie. Când sunt bine pătrunse, se adaugă felii de roșii, curățate de pieliță și de semințe și bulion de roșii, proaspăt pregătit, se dau la cuptor sau se lasă să fiarbă bine. Când sunt gata, se așază în borcane: întâi vinete, apoi un rând din roșiile înăbușite, din nou vinete și se continuă astfel până se umple borcanul, lăsându-l de trei degete gol. Se toarnă deasupra sosul rămas în tavă, se leagă borcanul și se fierbe în baia de apă câte o oră, două zile consecutiv.

La întrebuințare, se așază în tavă și dacă sosul este prea scăzut, se adaugă puțină apă și se dau la cuptor, unde se lasă să dea câteva clocote.

1243. Vinete împănate

Se coc vinetele, se curăță de coajă și se lasă să se scurgă, apoi se împănează cu usturoi. Pentru patru vinete se înăbușă 5–6 cepe, se adaugă felii de roșii curățate de coajă și de semințe, și verdeață multă. Se așază vinetele în tavă peste un strat de

roșii și deasupra alt strat de roșii. Se dau la cuptor cu jumătate pahar de ulei, până scad. Se așază în borcan, se leagă și se fierb în baia de apă o oră, două zile consecutiv.

Se mai poate adăuga odată cu ceapa și zarzavat bine înăbușit.

1244. Vinete tocate

Se aleg vinete proaspete și tinere. Se coc pe plita foarte bine încinsă. Coacerea trebuie făcută repede ca să nu se înnegrească vinetele, care totuși, trebuie să fie bine pătrunse de foc. După ce s-au copt, se curăță de coajă. Se așază pe un fund curat, se desfac în șuvițe lungi și se pun la scurs (dacă au semințe se curăță bine de semințe). Se lucrează foarte repede.

După ce s-au scurs bine de tot, se așază șuvițe în borcan, se sărează și se lasă borcanul gol cam de trei degete.

Se așază în borcan cu multă grijă ca să nu rămână bășici de aer printre șuvițe. Deasupra se pune un strat de ulei gros de un deget. Se închid borcanele ermetic și se fierb în baie de apă o oră, două zile consecutiv,

La întrebuințare, se scurg bine, se toacă și se prepară salată de vinete.

1245. Vinete cu usturoi pentru aperitive

Vinete proaspete și tinere se spală, se zvântă și se taie coaja în lung, în formă de fâșii, una da și una nu. Se taie apoi în felii rotunde cam de 1 cm grosime, se dă sare și se lasă să stea timp de o oră. Se prăjesc apoi în ulei.

Reci, se așază în borcane astfel: un rând de felii de vinete, deasupra lor căței de usturoi curățați și pisați, pătrunjel verde, din nou un rând de vinete, usturoi și pătrunjel, până ce se umple borcanul.

Se așază astfel, încât să nu rămână locuri libere, și nu se îndeasă conținutul prea mult. Se leagă cu celofan și se sterilizează o oră.

Se servesc ca aperitiv.

1246. Salată de vinete și gogoșari

(Zacusca)

8 vinete, 30 gogoșari, 2 kg ceapă, 3 kg roșii, 3 pahare ulei,

sare, piper, jumătate foaie de dafin.

Vinetele se coc, se curăță, se lasă să se scurgă. Ceapa se taie peștișori și se înăbușă bine în ulei cu sarea necesară. Se adaugă gogoșarii tăiați bucățele, cam de 2 cm pătrați. În timp ce se continuă înăbușirea cepei, se opăresc roșiile. Se curăță de coajă și pe cât posibil și de semințe. Se taie roșiile mărunte și se adaugă peste ceapa cu gogoșarii.

Se lasă să scadă bine, amestecându-se mereu ca să nu se prindă de fundul cratiței. Când a scăzut bine se adaugă vinetele coapte fâșii mărunte. Se amestecă, se potrivește de sare, piper și foaie de dafin. Se dă la cuptor să se rumenească, în care timp se prepară cazanul pentru sterilizare și se încălzește apa necesară pentru fiert.

Când compoziția este bine rumenită se așază în borcane mici de jumătate de kilogram, fără să se umple, se lasă de trei degete goale. Se toarnă pe deasupra ulei.

Din această cantitate se pot umple 7–8 borcane. Se leagă borcanele și se sterilizează 20 minute.

1247. Salată de vinete și gogoșari

(Zacusca)

4 vinete, 25 gogoșari, ½ kg roșii, 1 kg ceapă, 2 pahare ulei.

Se coc vinetele și gogoșarii; se curăță vinetele de coajă și se lasă la scurs. Se înăbușă ceapa tăiată felii până se rumenește puțin, se trec gogoșarii și ceapa prin mașină, se amestecă cu vinetele tocate, cu bulion preparat din cantitatea de roșii arătată mai sus. Se fierb până scad, se pun la borcan și se fierb pe baia de apă jumătate de oră.

1248. Vinete cu ardei și roșii

15 ardei, 4–5 vinete, 1 kg roșii.

Ardeii roșii sunt mai gustoși. Se pot întrebuința și 2–3 gogoșari. Se coc separat ardeii, vinetele și roșiile. Roșiile se coc la cuptor atât cât se moaie puțin. Toate se curăță de pieliță și de semințe. Se scurg de apă și se toacă pe tocător fiecare separat. Apoi se amestecă, se așază în sticle, se leagă cu celofan sau pergament și se fierb în baie de apă 20–30 minute.

Se servesc ca aperitiv, adăugându-se după gust puțin usturoi sau ceapă tăiată mărunt.

ARDEI GRAȘI

1249. Ardei grași, copți pentru salată

Se aleg ardei proaspeți (se cunosc după cotor), grași și cărnoși. Se coc și, pe măsură ce sunt copți, se așază într-un vas, se presară cu sare și se acoperă vasul. Se curăță apoi de pieliță, cu mare atenție, ca să nu se rupă ardeii. Se așază în borcan și se toarnă deasupra oțet, potrivit de acru și sărat, lăsându-se borcanul gol cam de trei degete. Se închide borcanul și se fierb pe baie de apă o oră și numai o singură dată.

1250. Ardei grași pentru tocane și ciorbe

La fel se prepară și pentru tocană, ciorbe etc. Cu deosebirea că nu se așază întregi în borcane, ci desfăcuți fâșii late.

1251. Ardei grași conservați în bulion

Se aleg ardei potrivit de mari, dar cărnoși și proaspeți se curăță de semințe și de cotoare, se opăresc treptat în apă sărată ca pentru mâncare și se așază în borcane.

Între timp se prepară un bulion de roșii nu prea gros, îndulcit cu puțin zahăr, care se toarnă fierbinte deasupra ardeilor. Se leagă imediat borcanul și se fierbe pe baia de apă 50 minute o singură dată.

1252. Ardei grași pentru umplut, conservați cu sare

Se aleg ardei proaspeți și cărnoși. Se spală, se scoate cotorul și imediat se presară înăuntru cu sare măruntă, atât cât să se albească, astfel ca sarea să aibă umiditatea necesară și să se prindă egal pe toată suprafața ardeiului.

Se pun apoi într-un vas și se țin 3–5 zile, până se moaie bine și își lasă zeamă.

Se așază apoi în borcan în straturi, unul într-altul, culcați fără să fie îndesați, ca să nu se rupă. Se toarnă deasupra saramura ce și-au lăsat în vasul în care au stat cu sare. Deasupra se pune un teasc. Se acoperă borcanul cu o cârpă, hârtie pergament sau orice altă hârtie. Se leagă și se dă la cămară.

La întrebuințare se spală din ajun cu apă caldă de două-trei ori, apoi se lasă în apă rece până a doua zi, când se pot prepara

cu carne, orez etc. Ca să fie tari și totuși fragezi, după ce au fost umpluți, se așază în tavă și se toarnă apă clocotită deasupra; se lasă să fiarbă și când sunt gata se adaugă sosul, lăsându-l să scadă.

Sunt tot atât de gustoși ca și vara.

1253. Ardei grași pentru umplut, conservați cu sare și zahăr

Ardei proaspeți și cărnoși se spală, li se scoate cotorul și semințele și se presară cu un amestec de sare și zahăr în proporție de două părți sare și o parte zahăr. Se procedează apoi la fel ca la ardeii grași conservați cu sare.

1254. Ardei grași conservați în saramură

Se curăță ardeii de semințe și de nervuri. Se cufundă în apă clocotită cu sare. Se lasă să dea 2–3 clocote, se scot, se întind pe o scândură curată și se lasă să se răcească. Se opăresc din nou în aceeași apă în care s-a mai adăugat puțină sare și se așază apoi în borcan, unul în altul, până se umple borcanul. Se toarnă deasupra apă sărată, fiartă și clocotită, atât ca să-i acopere bine. Se leagă borcanele cu celofan și imediat se acoperă cu pături groase și se lasă astfel să se răcească.

După ce s-au răcit complet, se așază în cămară și nu se mai mișcă din loc.

Borcanele trebuie să fie fierbinți când se așază ardeii.

1255. Ardei grași conservați prin fierbere în apă sărată

Se aleg ardei grași proaspeți, nu prea mari, se curăță de cotoare și semințe, se opăresc în apă sărată ca pentru mâncare și calzi se așază în borcane fierbinți. Printre ardei se pun roșii mici rotunde sau lunguiețe, perfect sănătoase

Se umple apoi borcanul cu apă fierbinte în care au fost opăriți ardeii, lăsându-se de două degete gol. Se leagă și se sterilizează 20 minute, două zile consecutiv.

1256. Ardei grași conservați pentru tocane, ciorbe etc.

Ardeii proaspeți și cărnoși se spală, li se scoate cotorul, se

taie fâșii cam de 1½ cm lățime, se presară cu sare în cantitate potrivită ca pentru mâncare și se lasă într-un vas acoperit până a doua zi la un loc răcoros. În acest timp ardeii se mai moaie și își lasă zeama. Se scot și se așază în borcane, se toarnă deasupra zeama ce și-au lăsat-o, atât cât să-i acopere și se închide borcanul pentru fiert.

Dacă se conservă pentru salată, se toarnă deasupra oțet slab, în loc de zeama lor. Se închide borcanul și se fierb în baia de apă o oră, o singură dată.

Printre ardeii verzi se pot amesteca și ardei roșii grași.

1257. Ardei umpluți conservați

Ardeii se umplu cu orez, cu carne sau cu orez și zarzavat. Se așază în borcane fierbinți și se toarnă deasupra zeamă de roșii fierbinte atât ca să fie bine acoperiți și să rămână borcanul de trei degete gol.

Se leagă borcanul și se fierb în baia de apă câte o oră, două zile consecutiv.

1258. Ardei grași conservați pentru aperitive

Se coc 100 de ardei grași roșii, se curăță de pieliță. Se taie fin 1 kg ceapă și se înăbușă în ulei, la foc moale, ținând cratița acoperită pe marginea mașinii. Se adaugă o lingură de apă. Nu se rumenește, ci se lasă până se moaie bine ceapa.

Se trec prin mașina de carne ceapa și ardeii, se adaugă trei linguri de bulion gros de gogoșari și 2–3 linguri de zahăr. Se amestecă totul bine într-un vas și apoi se adaugă puțin câte puțin restul de ulei rămas după ce s-a înăbușit ceapa. Se așază în borcan, se leagă și se fierbe în baia de apă o oră.

Se poate prepara și numai din gogoșari dulci și cărnoși.

Se servesc ca aperitiv sau la fripturi cu un sos acru, amestecat cu puțin oțet.

1259. Ardei copți conservați pentru salată

Se coc ardeii, nu prea mult și așa necurățați nici de semințe, nici de pielițe, se așază fierbinți în borcane și se toarnă deasupra oțet clocotit cu sarea necesară. Borcanele se umplu până sus cu oțetul clocotit. Se leagă cu celofan și se înăbușă în pături groase. Se lasă astfel să se răcească. Borcanele trebuie

să fie de asemenea fierbinți în momentul când se toarnă oțetul clocotit. Se păstrează la cămară. Ardeii roșii sunt mai gustoși. La întrebuințare se cojesc.

1260. Ardei grași și ardei lungi conservați pentru salată

Ardei grași sau lungi se spală bine, se zvântă și se prăjesc cu coadă cu tot în ulei. Se pun apoi într-un vas cu sare și se lasă până a doua zi, când se așază în borcan nu prea îndesați. Deasupra se toarnă oțet fiert și răcit. Se leagă cu celofan și se păstrează la rece.

La întrebuințare se cojesc și se servesc ca salată.

1261. Ardei copți conservați în sticle sau în borcane

Ardei grași copți, curățați de semințe și cotoare, rupți fâșii se pun pe o sită ca să se scurgă timp de 3–4 ore. Se așază apoi în sticle sau în borcane și se toarnă deasupra oțet fiert cu piper și miere. Se astupă bine și se păstrează la rece.

Oțetul se pregătește astfel: la 400 de ardei se pun 50 g esență de oțet, 4 linguri pline cu miere de albine și apă după volumul vasului în care se așază ardeii.

1262. Ardei conservați în apă rece cu hrean

100 ardei sănătoși și cărnoși se spală fără să se curețe de cotoare și semințe.

1 kg hrean, cântărit necurățat, se curăță și se taie fire subțiri.

Se așază în borcan un rând de ardei, un rând de hrean, terminându-se cu un rând de hrean. Se toarnă deasupra apă rece, se leagă și se dă la cămară, la răcoare. Nu se pune sare.

1263. Ardei grași conservați prin uscare

Se opăresc ardeii întregi și se înșiră pe o ață trecută prin cotor. Se pun la uscat la soare fierbinte. După ce s-au uscat, se așază în săculețe și se păstrează la cămară. Nu se pun nici la pod, nici la pivniță. La pod, s-ar usca prea tare și la întrebuințare nu se moaie oricât ar fi ținuți în apă; la pivniță pot să mucegăiască.

Păstrarea se face numai în săculețe și ținuți la rece. La întrebuințare se spală și se moaie în apă rece de cu seară. Această apă se întrebuințează apoi la prepararea lor.

GOGOȘARI

1264. Gogoșari conservați copți și tocați

Se aleg gogoșari cărnoși și proaspeți. După ce au fost copți și curățați de coajă și semințe, se trec prin mașina de carne, se sărează potrivit, se pun în sticle sau în borcane cu gât subțire și se fierb în baia de apă o oră, o singură dată.

Se folosesc pentru a da gust mâncărilor cu sos, la tocană, varză și fripturi. Este un sos foarte gustos.

1265. Gogoșari conservați pentru salată I

Se aleg gogoșari frumoși, cărnoși și se coc. Se curăță de pieliță și de sâmburi, se taie șuvițe mai late, se sărează potrivit, se așază în borcane sau în sticle mai largi la gât, se închid și se fierb în baia de apă o oră, o singură dată.

Se servesc iarna cu oțet și ulei la salată.

1266. Gogoșari conservați pentru salată II

Se prepară la fel ca ardeii grași copți, conservați pentru salată (v. 1259).

1267. Gogoșari conservați pentru aperitive

Se prepară la fel ca ardeii roșii grași conservați pentru aperitive (v. 1258).

1268. Gogoșari conservați prin uscare

Vezi 1263, ardei grași conservați prin uscare. Uscarea se poate face în cuptor după ce s-a terminat gătitul mâncărilor sau după ce s-a scos pâinea; pe o leasă sau un grătar împletit din nuiele; pe o pânză rară atârnată în patru colțuri. Totul este ca uscarea să se facă lent. După aceea se păstrează la cămară în săculețe.

ALTE LEGUME

1269. Tarhon conservat în sare

Se alege tarhonul cu frunză mai lată și cât mai proaspăt. Se scutură mai întâi buchetul de nisip, apoi se desparte în foi și vârfuri. Se spală în două vase cu apă rece, trecând frunzele dintr-un vas în celălalt, fără a strânge tarhonul în mână; nu se scurge apa, ci se scoate ușor tarhonul din apă și se trece în celălalt vas cu apă curată. Apa se schimbă de mai multe ori până ce rămâne curată, fără nisip în fundul vasului.

Se scoate tarhonul pe o masă curată, se lasă să se zvânte de apă și se așază în borcan un rând de tarhon, un rând de sare, apăsând ușor, până se umple borcanul. Se termină cu un rând de sare.

A doua zi se mai adaugă tarhon în locul rămas gol. Se leagă borcanul cu o hârtie și se pune la cămară.

La întrebuințare se pune la desărat, ținându-se l–2 ore în apă fierbinte.

1270. Mărar, pătrunjel, leuștean

Vezi tarhon conservat în sare.

1271. Foi de viță conservate prin sterilizare

Foile de viță se opăresc în apă clocotită cu sare, se așază în borcan fie întinse, fie rulate, se toarnă peste ele saramura în care au fost opărite și se fierb în baia de apă o oră.

1272. Foi de viță cu sare

Se culeg foile de viță tinere, cele din luna mai sunt cele mai potrivite pentru conservare. Se spală, se zvântă bine și se așază în borcan: un strat de frunze, gros cam de un deget, un strat de sare și se continuă până ce se umple borcanul, terminându-se cu un strat de sare. Printre rânduri se presară și mărar.

Se leagă borcanul și se păstrează la cămară.

La întrebuințare se pune la desărat din ajun în apă caldă, apoi se pun la fiert, direct în apă clocotită.

Dacă nu s-au pus din ajun la desărat, se pot spăla în 2–3 ape fierbinți și apoi se opăresc în apă clocotită.

1273. Foi de viță conservate în sare

Se spală foile de viță și se așază cam 10–15 foi una peste alta,

se presară cu sare și mărar, se rulează ca o clătită și se așază rulourile în borcan. Când aceste rulouri formează un strat, se presară sare și se așază alt rând de rulouri, apoi sare, până se umple borcanul.

La întrebuințare se desărează, spălându-le în 2–3 ape fierbinți și apoi se opăresc în apă clocotită. Dacă nu sunt tinere se pot da și în câteva clocote.

1274. Sparanghel conservat prin fierbere

Se alege sparanghel foarte proaspăt – altfel fermentează sigur în borcan. Firele groase sunt cele mai bune. Se taie numai vârfurile fragede. Se pune la fiert într-o oală smălțuită și direct în apă clocotită cu sare. Se lasă să fiarbă pe jumătate. Se scot, se așază imediat în borcan. Se toarnă deasupra apa clocotită cu sare în care a fiert sparanghelul.

Se închid borcanele și se fierb în baia de apă o oră.

1275. Ciuperci conservate prin fierbere în baia de apă

Se aleg ciuperci mici, tinere și albe, cât mai proaspete. Dacă sunt mici și închise, se conservă întregi. Dacă sunt mari, se taie cotorul, dacă au lamele negre, se rad. Cotoarele și lamelele rase nu se aruncă, ci se pregătesc imediat pentru o mâncare. Ciupercile mari se taie în 2–4 bucăți. Se fierb în apă clocotită cu sare și puțin oțet – cam două lingurițe de oțet la un litru de apă. Se așază în borcane și se toarnă deasupra altă apă fiartă numai cu sare.

Se închid borcanele și se fierb în baia de apă câte o oră, două zile consecutiv.

Se lucrează cât mai repede posibil, ca să nu se înnegrească ciupercile.

Apa în care au fiert ciupercile se întrebuințează la prepararea supelor.

1276. Ciuperci în ulei

După ce s-au curățat și spălat ciupercile, se pun pe mașină într-o cratiță cu ulei și sare, acoperite, și se lasă până se moaie, adică până se pătrund pe jumătate. Se toarnă apoi cu sos cu tot în borcane, se închid și se fierb în baia de apă o oră.

1277. Ciuperci marinate

Se aleg ciupercile, se curăță și se taie. Se fierb în apă cu sare și oțet. Se adaugă usturoi curățat, piper, ienibahar, foi de dafin. Se toarnă fierbinți în borcane, se leagă imediat și se sterilizează o oră.

1278. Ciuperci conservate prin uscare

Orice fel de ciuperci se pot conserva prin uscare, fie înșirate pe sfoară, fie întinse în pod, după ce au fost opărite în abur.

PĂTLĂGELE ROȘII

1279. Roșii întregi conservate în apă rece

Se aleg roșiile tari, mici, nu prea coapte, foarte proaspete și nelovite. Se spală repede și ușor ca să nu le plesnească pielița. Se scoate ușor codița, se așază în borcane, se toarnă apă rece, ca să le acopere bine. Deasupra se toarnă un strat de seu gros cam de 2 cm. Se leagă cu hârtie celofan și se dau la cămară.

Se păstrează la un loc cât mai răcoros și nu se mai mișcă borcanul din loc după ce seul s-a întărit pe deasupra.

Țin până în luna ianuarie. Dacă stratul de seu crapă, pătrunde aerul și fermentează.

În loc de seu se poate pune un strat de ulei.

1280. Roșii întregi conservate în ulei

Se aleg roșiile, se așază în borcane, se toarnă deasupra ulei atât cât să le acopere, iar peste ulei se toarnă un strat de alcool. Se închide borcanul și se păstrează la cămară, fără să se mai miște din loc. Astfel conservate țin mai mult decât conservate numai în apă.

1281. Roșii proaspete pe vrejii lor

Ultimele roșii, încă necoapte, se culeg cu vreji cu tot, înainte de a cădea bruma și se păstrează în pivniță, atârnate de o grindă. Roșiile se coc pe rând pe vrejii lor.

Roșii necoapte, fără vreji, se pot ține pe scânduri în pivniță, la un loc potrivit de rece. Ele se coc și se înroșesc pe rând și astfel putem avea roșii proaspete până toamna târziu.

1282. Roșii felii conservate în sticle și borcane

Roșii frumoase și tari se taie sferturi sau felii, se curăță de semințe și se lasă să se scurgă, apoi se pun la sticle. Din când în când, se bate sticla sau borcanul, ca să se mai lase feliile, astfel încât să poată încăpea cât mai multe în sticlă.

După ce s-au umplut sticlele bine cu roșii, se leagă cu celofan și se fierb în baia de apă 15 minute, socotind de când a început să clocotească.

Aceste roșii sunt excelente întrebuințate la tocană, varză, ciorbă, salată.

1283. Roșii felii cu ardei grași felii conservați în sticle și borcane

Se prepară ca roșiile felii cărora li se mai adaugă și felii de ardei grași, tăiați în lung, precum și pătrunjel verde, printre rânduri.

1284. Roșii întregi conservate în bulion

Roșiile întregi, tari, spălate și zvântate, se pun în borcane, se toarnă bulion clocotit subțire și proaspăt preparat. Se leagă imediat borcanele și se fierb în baia de apă 15 minute.

Se întrebuințează la diferite mâncări.

Sunt mai bune roșiile nu prea mari. Cele mai bune sunt cele de formă lunguiață (gogonele) perfect sănătoase.

1285. Roșii conservate nefierte la sticle.

Roșiile felii, tăiate și scurse, puse în sticle, se păstrează perfect chiar și doi ani fără să fie fierte, dacă se amestecă cu acid salicilic – 1 g la o sticlă de 1 litru. Se înfundă sticla cu dop și se păstrează la rece.

Se întrebuințează la tocane, ciorbe, varză etc. și sunt foarte gustoase.

Printre feliile de roșii se pot amesteca și felii de ardei verde gras și pătrunjel verde.

1286. Roșii umplute cu orez, conservate

2½ kg roșii, 1 kg ceapă, 6 ardei grași, 2–3 gogoșari, ¼ kg morcovi, 4–5 ceșcuțe orez, l½ pahar ulei, sare, piper, verdeață.

Se aleg roșii rotunde, cărnoase și perfect sănătoase. Se taie capacul cu grijă ca să rămână prins într-o parte. Se scoate miezul cu lingurița. Se lasă deoparte cu gura în jos, să se scurgă. Între timp se înăbușă în ulei 1 kg de ceapă fin tăiată, cu sarea necesară. Se adaugă 5–6 ardei grași și 2–3 gogoșari tăiați fin ca tăiețeii și ¼ kg morcovi rași. Se lasă să scadă, apoi se adaugă 4–5 ceșcuțe orez. Se înăbușe totul încă 10 minute. Se potrivește de sare și piper, se adaugă mărar și pătrunjel tocate fin, după gust. Verdeața cât de multă îi dă gust mai bun.

Roșiile bine scurse se umplu cu această compoziție, nu prea pline ca să aibă loc să crească orezul la fiert. Se așază în borcan cu capacele în jos și se toarnă deasupra un bulion mai scăzut și îndulcit cu puțin zahăr.

Se unge gura borcanului cu albuș de ou, se așază celofanul ud, se leagă și se fierb în baia de apă o oră, două zile consecutiv.

1287. Roșii umplute conservate

1½ kg roșii, 300 g ceapă, ½ kg ulei, 600 g varză, 300 g morcov, 300 g țelină, 6–7 ardei grași, 3 gogoșari, sare, piper, verdeață.

Se pregătesc roșiile ca pentru roșii umplute cu orez.

Compoziția se pregătește astfel: ceapa se taie peștișori și se înăbușă în ulei; varza, morcovii, țelina, ardeii grași, gogoșarii, rase sau tăiate felii, se adaugă în ceapă și se continuă înăbușirea. Se pune sare și piper după gust. Când toată compoziția este bine muiată, se adaugă verdeață. Se umplu roșiile cu această compoziție, se așază în borcane, se toarnă deasupra un bulion gros, fierbinte, puțin îndulcit și preparat din 1½ kg roșii. Se fierb în baia de apă o jumătate de oră.

1288. Sos picant de roșii, conservat

Se rup bucăți 1 kg roșii, se pun la clocotit pe mașină. După ce au dat în clocot, se iau jos de pe mașină și se lasă să se răcească. Se trec prin sită și se pun din nou la fiert până se îngroașă. Se amestecă mereu și se adaugă ¼ kg zahăr, două lingurițe muștar, o lingură sare, trei linguri oțet de vin și se lasă să clocotească 5 minute, amestecând mereu. Compoziția clocotită se toarnă în sticle fierbinți, se astupă cu dopuri sau cu celofan și se țin între pături până se răcesc.

1289. Conservarea pătlăgelelor roșii

(după *L. V. Metlıțchi)*

Pătlăgelele coapte și sănătoase se sortează în 2–3 categorii, după mărime, astfel încât fructele din fiecare borcan să aibă aceeași mărime. Aceasta dă posibilitatea de a folosi mai bine capacitatea borcanelor.

După sortare, roșiile se spală cu apă rece și se opăresc scufundându-le în apă clocotită, timp de 20–30 secunde. Această operație asigură curățarea ușoară a pieliței de pe roșii.

Roșiile mici se pun întregi, iar cele mari tăiate în jumătăți. Putem să nu le curățăm de pieliță, însă produsul fără pieliță capătă un aspect mai atrăgător, întrucât după sterilizare, în majoritatea cazurilor, coaja crapă și se desprinde de pe legumă.

Roșiile tăiate în jumătăți sau întregi și curățate de pieliță se pun pentru 3–5 minute într-o soluție apoasă de var sau într-o soluție de clorură de calciu 1%. Prin această tratare suprafața pătlăgelelor roșii se întărește și nu se deformează la sterilizare. Se pune 1 kg de var la o căldare de apă. După o oră, când sedimentul se depune la fund și soluția se limpezește, se scurge în alt vas și se așază roșiile spre tratare.

Roșiile astfel tratate se clătesc cu apă și se așază în borcane de sticlă. Pătlăgelele roșii tăiate în jumătăți se așază îndesat, cu partea rotundă în sus și spre pereții borcanului. După, așezare, se acoperă cu o soluție de sare de bucătărie, urmărind să se elimine bulele de aer, care se formează în timpul acesta. Sarea este în proporție de 2,5%. Apoi se închid borcanele și se sterilizează timp de 30 minute.

1290. Bulion de roșii

Cele mai bune roșii pentru bulion sunt cele rotunde, mari, cărnoase și bine coapte. Roșiile crețe conțin prea multă apă, prea multe semințe și nu sunt destul de cărnoase, deci nu se lucrează cu spor.

Bulionul se face treptat și în cantitate mică pentru ca să se poată termina toată cantitatea în ziua în care s-a început. Dacă bulionul nu se termină în aceeași zi, își pierde gustul, culoarea și poate fermenta.

Se spală roșiile, se despică, se trec prin mașina de carne și se pun la foc până aproape de clocot. Se separă apoi zeama în

modul următor: se lucrează cu două vase. Se așază sita prin care se strecoară, deasupra primului vas. Se toarnă roșiile fierbinți și se lasă să se scurgă prima zeamă, care este mai limpede. Se mută sita pe vasul al doilea unde se trece prin sită partea mai groasă a bulionului. Se continuă tot astfel până se termină toată cantitatea de roșii fierbinți.

Bulionul obținut se pune în sticle fierbinți care se umplu până sus de tot și imediat se leagă cu celofan îndoit. Sticlele se învelesc imediat în pături (neculcate) și nu se scot dintre pături decât după ce s-au răcit complet. Pe măsură ce s-a umplut o sticlă se și leagă imediat.

Zeama mai subțire se pune de asemenea la sticle la fel ca bulionul și se servește iarna la ciorbe. Aceeași zeamă se mai poate folosi și la prepararea conservelor de legume prin sterilizare.

Acest mod de a prepara bulionul are avantajul de a nu se arunca zeama care conține o importantă cantitate de vitamine și săruri minerale; de a păstra o parte din pielița roșiilor, care conține cea mai mare cantitate de vitamine; de a nu fierbe bulionul ore întregi. Nu este nevoie nici de dopuri și smoală pentru înfundarea sticlelor. Bulionul pregătit așa cum am arătat mai sus durează 2–3 ani; condițiile sunt: să se lucreze repede, să se lege sticlele fierbinți și să se răcească treptat între pături.

1291. Bulion pastă

Bulionul pastă este cel mai bun pentru internate, restaurante sau cantine. Se poate prepara însă și în gospodărie, deoarece se face economie de sticle, de combustibil etc.

Roșiile alese se așază cu sare într-o putinică (1 kg sare la 100 kg roșii). Se lasă 4–5 zile, dacă vremea nu este prea călduroasă, altfel numai 3–4 zile, ca să nu fermenteze. Apa lăsată de roșii se scurge imediat. După 4–5 zile se trec prin sită, având grijă să nu se strecoare vreo sământă. Pe măsură ce se trec prin sită, se așază în săculețe de in și se atârnă la scurs. Se lasă să se scurgă 10–15 zile la umbră, până rămâne gros ca o pastă. Săculețul se curăță zilnic de floare.

Când s-a terminat de scurs, bulionul gros se toarnă într-o cratiță sau în cazan la foc și se amestecă mereu până se înfierbântă bine de tot. Se răstoarnă apoi într-o copaie sau într-un vas (să nu fie de aramă) și se lasă la răcit. Rece se amestecă

cu acid salicilic în proporție de 1 g la 2 kg pastă. Se amestecă foarte bine și se așază în putinele sau în borcane. Deasupra se pune o cârpă muiată în ulei și peste ea un strat de sare grunjoasă. Se leagă borcanul cu hârtie pergament și se păstrează la cămară.

1292. Prepararea bulionului subțire pentru conservele de legume

Acest bulion se prepară totdeauna în ultimul moment, astfel încât după primul clocot să se poată turna peste legume. Nu trebuie să aștepte nici legumele și nici bulionul.

Se aleg roșiile, se spală, se despică, se trec prin mașina de carne, apoi prin ciur, deoarece s-a constatat științific că pielița conține de trei ori mai multe vitamine decât miezul.

Se pun la fiert și după primul clocot, se toarnă așa fierbinte peste legume. Se leagă repede borcanul și se pune la fiert după indicațiile speciale specificate la fiecare fel de conservare.

MURĂTURI ÎN SARAMURĂ

Murăturile în saramură sunt cele mai sănătoase. Fermentația lor este o fermentație lactică, iar acidul lactic este un bun dezinfectant. Ele mai prezintă avantajul că aduc vitamine în alimentație, deoarece s-a constatat că unele vitamine rezistă la fermentație.

Se recomandă deci întrebuințarea lor în timpul iernii, mai ales când lipsesc alimentele crude.

1293. Murături în saramură în butoi înfundat

Butoaiele de stejar sunt cele mai recomandabile și mai ales acelea în care s-a ținut ulei. Cu cât butoiul este mai vechi, cu atât este mai bun. Îngrijirea butoaielor este o condiție esențială pentru buna reușită a murăturilor.

Pregătirea butoaielor pentru murături

Primăvara, după ce s-au terminat murăturile, se opăresc butoaiele, se lasă să se usuce, se presară tot interiorul cu praf de var și se așază în pivniță pe drugi de lemn, puțin înclinate.

Toamna se spală cu apă rece, se stinge var în butoi și se lasă câteva zile, apoi se opăresc cu apă clocotită și se spală cu apă

rece până ce iese apa curată.

Dacă totuși butoaiele au miros, se afumă cu pucioasă.

Pregătirea murăturilor

Murăturile în saramură se pregătesc în butoaie înfundate sau în borcane. Cantitatea de sare este stabilită între 50 și 60 g la litru de apă cu care se umple borcanul după ce s-au așezat legumele în vas sau la 30 g la litru de apă cu care se umple vasul gol.

Saramura fiartă se poate turna peste murături rece sau fierbinte; *legumele însă trebuie opărite*.

Mai întâi se stabilește cantitatea de sare necesară pentru murături, calculându-se astfel: se umple butoiul cu apă, se măsoară această apă, se socotește 30 g sare la litru. Odată cantitatea de sare stabilită pentru fiecare butoi se notează și se păstrează pentru totdeauna.

Se aleg murăturile să fie proaspete, întregi, neatinse de brumă și nepătate. Se așază murăturile astfel:

Pe fundul vasului se pun hrean, foi de viță și de vișin, pentru a menține murăturile tari. Urmează rânduri de murături: castraveți, gogonele, ardei, pepenași verzi, printre care se amestecă usturoi mult – poate fi chiar necurățat – diferite zarzavaturi ca: morcovi, păstârnac, pătrunjel, conopidă, țelină, mărar și cimbru uscat, precum și hrean, foi de viță și de vișin.

Deasupra se așază un strat de hrean, foi de vișin, foi de viță, țelină, mărar. Întreaga cantitate de sare se presară printre rânduri. Se toarnă apă clocotită. Se înfundă butoiul complet și în fiecare zi se rostogolește prin curte timp de 10–12 zile și apoi se așază definitiv în pivniță.

Murăturile nu se desfac decât după ce fermentația s-a terminat. Dacă se desfac mai înainte, fermentația se oprește și murăturile nu sunt gustoase.

Se pot prepara murături numai din castraveți, numai din gogonele verzi, sau numai din pepenași verzi. Procedeul este același. Zarzavatul și condimentele se pun pentru a da un gust mai picant murăturilor și cu cât vor avea hrean mai mult, cu atât vor fi mai tari.

1294. Murături în saramură la borcan 1

Se procedează la fel ca la murăturile în saramură puse în butoi înfundat cu următoarele deosebiri:

Înainte de a se așeza murăturile în borcan, se opăresc în saramură și se așază apoi imediat în borcan. Se toarnă deasupra lor saramura în care au fost opărite, caldă sau rece, și după mărimea borcanului 1–2 linguri oțet socotite la 10 litri de apă.

După ce borcanul a fost umplut, se pune pe deasupra murăturilor un teasc format din două scândurele, se leagă cu celofan, bășică de bou sau pergament. Se așază la soare cu un șervet ud îndoit în patru pe deasupra bășicii de bou. Se învârtește borcanul și se schimbă cârpa de câte ori este nevoie, căci trebuie să fie mereu udă; din cauza fermentației bășica se umflă mult și poate plesni.

În timpul fermentației saramura uneori se tulbură, nu trebuie să luăm în seamă și vom ține mai departe la soare până când se limpezește.

Murăturile nu se desfac decât după o lună, socotind din ziua în care s-a așezat borcanul la cămară.

Bășica de bou se cumpără din comerț, se moaie în apă caldă și se întinde deasupra borcanului, legându-se strâns, izolând astfel conținutul borcanului de aer.

Observație: Pentru ca opărirea să se facă uniform, legumele se vor opări pe rând în saramura clocotită și apoi se vor așeza în borcan conform indicațiilor date.

1295. Murături în saramură la borcan II

Gogonele verzi, pătlăgele verzi, ardei gras, ardei lung, ardei iuți galbeni, hrean, usturoi, semințe de muștar, varză roșie, varză albă, arpagic, conopidă buchețele, gogoșari șuvițe, toate bine spălate se așază în borcan după ce la fund s-au pus 1–2 bucăți de pâine uscată, felii de hrean și o punguliță de semințe de muștar. Așezarea legumelor se face după gustul fiecăruia. La mijlocul borcanului se pun din nou pâine, hrean și semințe de muștar.

Se face o saramură din sare grunjoasă 50 g la litrul de apă. Se clocotește saramura cu ardeii iuți două minute și în momentul când încă clocotește se toarnă în borcan cu totul. Se leagă borcanul imediat cu pergament și se ține la o temperatură caldă 10–15 zile.

Murăturile nu se încep decât cel mai devreme după o lună.

1296. Castraveți murați în saramură

Se pregătește butoiul din ajun (v. 1293).

Se aleg castraveți tari și proaspeți, de preferat cei mici și buburoși, mărar, cimbru, foi de țelină, foi de vișin, foi de stejar, de viță, cățel de usturoi și câțiva ardei iuți.

Se spală castraveții. La fundul butoiului se așază un strat de foi de stejar sau crenguțe de vișin, foi de țelină, cimbru, mărar, hrean. Deasupra un rând de castraveți, foi de stejar, frunze de țelină, cimbru mărar și hrean și din nou castraveți până se umple butoiul. Ultimul trebuie să fie un strat de foi de vișin, viță, hrean etc. Printre castraveți se pun cățeii de usturoi și ardei lungi iuți.

Se toarnă saramura, socotind 500 g sare la 10 l de apă, se înfundă butoiul și se lasă în curte. Din trei în trei zile se rostogolește pentru ca să se așeze conținutul și să se amestece uniform sarea. Este suficient să se repete această operație de trei ori.

MURĂTURI ÎN OȚET

1297. Gogoșari în oțet I

160 gogoșari proaspeți și foarte cărnoși, 10 litri oțet de vin tare, 1 legătură rădăcini de pătrunjel, 2 legături morcovi, 4 țeline, 4 bucăți păstârnac, 2 bucăți hrean, 6 căpățâni de usturoi, boabe de ienibahar, o mână de piper boabe, 4 foi de dafin, ½ kg muștar boabe, ½ kg sare, ¼ kg zahăr, 4 legături de tarhon.

Zarzavatul se trece prin răzătoare, iar toate mirodeniile se pun într-un săculeț de pânză subțire și se pun la fiert în oțet împreună cu zarzavatul. După ce zarzavatul a fiert bine, se strecoară printr-o pânză, iar oțetul se pune din nou să clocotească cu sarea și zahărul arătat mai sus.

În acest timp se șterg gogoșarii cu o cârpă curată și se opăresc treptat în oțet, ținându-i cam 2–3 minute. Se scot repede cu o strecurătoare și se așază în borcan adăugându-se printre ei – după gust – buchețele de conopidă și gogonele verzi de asemenea opărite.

Se strecoară din nou oțetul și se toarnă călduț peste gogoșarii așezați în borcan. Se pune teasc pe deasupra și un strat de ulei cam de două degete. Se leagă borcanul cu o cârpă și se dă la cămară, de unde nu se mai mișcă din loc.

1298. Gogoșari în oțet II

Se aleg gogoșari proaspeți, cărnoși, să nu aibă nicio pată. Se șterg bine cu o cârpă și se opăresc în apă de var după ce s-a luat spuma care s-a ridicat pe deasupra. Se așază în borcan.

Se clocotește oțetul cu sare – 60 g la litrul de oțet – piper, foi de dafin, ienibahar. Se adaugă ¼ kg miere de albine.

Se toarnă clocotind peste gogoșari. Se lasă să se răcească, iar dacă oțetul a scăzut, se completează a doua zi. Pe deasupra se pune un strat de ulei gros de două degete, se leagă borcanul cu hârtie pergament și se dă la cămară.

Printre gogoșari se pot pune și gogonele verzi, buchețele de conopidă, zarzavat diferit ca morcovi, pătrunjel, țelină. Se poate prepara și fără stratul de ulei.

1299. Gogoșari jumătăți în oțet

Pentru economie de vase și de oțet, gogoșarii se pot păstra foarte bine și tăiați în jumătăți. În felul acesta se face și un control mai riguros al gogoșarilor, care de multe ori aparent sunt foarte frumoși și înăuntru găunoși.

Se aleg gogoșari cărnoși și proaspăt culeși (se cunosc după cotor). Înainte de a fi tăiați, se spală bine, apoi se taie în jumătăți, se scot cotorul și semințele cu multă grijă ca să nu rămână nimic în interiorul jumătății de gogoșar.

În acest timp se clocotește oțetul cu sare și miere sau zahăr în proporțiile arătate în rețeta precedentă.

Se opăresc gogoșarii treptat în acest oțet și se așază în borcan peste un strat de foi de vișin, țelină și tarhon. Printre rânduri se pot adăuga și felii de zarzavat, conopidă buchețele și se termină cu un strat de tarhon, foi de viță și de vișin. Se toarnă oțetul clocotind, se leagă cu celofan și se pune la cămară, fără să se mai umble la borcan decât după o lună, cel mai devreme.

1300. Ardei umpluți cu zarzavat, în oțet

Se alege zarzavat diferit: morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, țelină, varză albă. Se curăță toate, se spală și se taie fire lungi cam de 5–6 cm. Varza se taie ca pentru mâncare.

Se amestecă toate la un loc, se dă sare, potrivit ca pentru

mâncare, și se lasă până a doua zi într-un vas să se moaie.

A doua zi, se aleg ardei grași, cărnoși și proaspeți, li se scoate cotorul, fără să se rupă (se pot tăia cu cuțitul) și se umplu cu zarzavat. Se așază în borcan, se pune teasc și se toarnă oțetul fierbinte deasupra.

Oțetul se pregătește astfel: 1 litru oțet cu 15 g sare, se pune la fiert cu piper, foi de dafin, ienibahar.

După ce s-a turnat oțetul fierbinte în borcan, se leagă imediat cu pergament și se dă la cămară.

1301. Gogoșari umpluți cu zarzavat, în oțet

Se pregătesc la fel ca ardeii umpluți cu zarzavat în oțet, cu deosebirea că li se adaugă 25 g de miere de albine la 1 litru de oțet.

1302. Ardei umpluți cu varză roșie, în oțet

Se aleg ardei grași, cărnoși și proaspeți. Li se scoate cotorul, fără să se rupă.

Varza roșie se desface în foi, la fiecare foaie se scoate partea cocenoasă, se pun 2–3 foi una peste alta, se rulează și se taie cât mai subțiri. După ce s-a tăiat, se freacă varza cu sare, se stoarce, se pune într-un vas smălțuit sau într-un castron de porțelan și se toarnă peste ea oțet clocotit, potrivit de acru. Când s-a răcit, se presează într-o parte a vasului ca să se scurgă oțetul din varză și se umplu ardeii. Se așază ardeii în borcane, se pune teasc deasupra.

Oțetul scurs din varză la care se mai adaugă cantitatea necesară pentru a se umple borcanul, se clocotește cu piper, dafin și ienibahar. Se toarnă clocotind peste ardei și se leagă imediat borcanul cu hârtie pergament. Se acoperă cu o pătură și după ce s-a răcit bine se duce la cămară. Se notează ziua când au fost pregătiți și nu se desfac decât exact după o lună și jumătate.

După ultimele date științifice cocenii de varză conțin o mare cantitate de vitamine și de aceea este bine să nu se arunce, ci să se toace mărunt și să se amestece în umplutură.

1303. Castraveciori în oțet

Se aleg castraveciori mici, proaspeți, nepătați și nebrumați.

Se curăță, se spală în apă rece, se lasă să se zvânte pe cârpe curate.

Se fierbe oțetul; potrivit de acru, cu sare – 25 g la 1 litru de oțet.

Castraveciorii bine zvântați se așază în borcan, după ce mai întâi se așterne pe fundul borcanului un strat de tarhon. Se așază rânduri de castraveciori alternând cu straturi de tarhon, terminând cu tarhonul. Oțetul clocotit se toarnă deasupra, se leagă borcanul imediat cu celofan și nu se mai deleagă decât după o lună și jumătate.

1304. Ciuperci în oțet

Se curăță ciupercile și se spală bine. Se freacă cu sare și se spală în apă cu oțet. Se pune să clocotească oțetul fără sare, numai cu boabe de piper și se fierb ciupercile, numai câteva minute în acest oțet. Se toarnă apoi în borcan ciupercile și oțetul în care au fiert. Se leagă imediat cu hârtie celofan sau cu pergament și se lasă să se răcească învelite în pături groase.

Cantitatea de oțet se potrivește după capacitatea borcanului.

1305. Bureți de munte sau păstrăvi de fag în oțet

Se curăță bureții și se spală în apă rece. Se fierb mult în apă clocotită, fără sare. Sarea se adaugă numai după ce sunt fierți, altfel se întăresc. Se mai fierb și cu sare cam 10–15 minute, se scurg bine și se așază în borcan, punându-se și usturoi printre rânduri. Se toarnă peste ei oțet clocotit, diluat cu zeama în care au fiert bureții. Oțetul totuși trebuie să fie suficient de tare, altfel bureții nu durează.

Se leagă borcanul și se lasă să se răcească înfășurat în pături.

La întrebuințare se toarnă puțin ulei peste ei și se presară pe deasupra verdeață tocată.

1306. Zarzavat bucățele în oțet

Conopidă, fasole verde, ardei mici iuți, arpagic, varză roșie, puțin morcov, hrean, păstârnac, toate tăiate felii; gogonele și pătlăgele verzi întregi, toate bine curățate și bine spălate se așază în borcan rânduri, rânduri cu usturoi printre ele.

Se fierbe oțetul cu sare (35 g la litrul de oțet), boabe de piper

și 10–12 ardei iuți. În momentul când clocotește se toarnă cu ardei cu tot peste zarzavat. Pe deasupra se pune un strat de foi de vișin și semințe de muștar și apoi un teasc. Se leagă cu celofan, se înfășoară în pături, până se răcește complet și se păstrează la cămară.

1307. Usturoi verde în oțet

Se alege usturoi verde, foarte tânăr, înainte de a i se forma căpățâna. Se încolăcește în coronițe, se spală și se opărește bine în apă clocotită cu sare. Se așază în borcan, iar pe deasupra se pune un săculeț cu boabe de muștar.

Se fierbe oțetul cu sare (35 g la litrul de oțet) și se toarnă peste usturoi, clocotind. Se leagă imediat borcanul cu celofan și se lasă să se răcească între pături. Nu se umblă la borcan decât târziu, spre toamnă.

1308. Varză roșie la borcan în oțet

Se taie varza bine spălată: se freacă cu sare și se așază în borcan. Deasupra se toarnă oțet clocotit, se leagă cu celofan și, se păstrează la cămară.

Părțile cocenoase conțin foarte multe vitamine, deci nu se aruncă, ci se toacă mărunt și se amestecă bine cu firele de varză.

1309. Sfeclă roșie la borcan în oțet

Se coace sfecla, se curăță de coajă, se taie felii, se așază în borcan un rând de sfeclă, un rând de hrean ras, presărate cu chimen. Se toarnă deasupra oțet clocotit cu sare, după gust. Se leagă cu celofan, se lasă să se răcească între pături groase și se păstrează în cămară. La întrebuințare se presară cu zahăr tos, după gust.

1310. Arpagic murat în oțet

Arpagic mărunt se curăță de prima coajă, se fierbe în apă cu oțet (jumătate apă și jumătate oțet), foi de dafin, piper, boabe de muștar și ienupere. După ce arpagicul a început să se moaie, se scoate într-o sită și se lasă să se răcească. Apa în care a fiert arpagicul nu se mai întrebuințează.

Arpagicul, bine scurs, se așază în borcan și se toarnă

deasupra oțet fiert și răcit. Oțetul, potrivit de tare, se fierbe cu sare, piper, muștar, foi de dafin și ienibahar.

Se servește iarna ca aperitiv.

VARZĂ ACRĂ

1311. Varză acră la putină

Se pregătește butoiul (v. 1293).

Se alege varză bine îndesată și bine coaptă cu foile cât mai subțiri, să nu fie verde și să nu aibă foile crețe. Se curăță varza de foile stricate, se spală și se pune la scurs pe o masă. Se crestează la cotor în două sau în patru. Este o greșeală să se scoată cotorul cu totul, căci este partea care conține cele mai multe vitamine.

La fundul butoiului se pune hrean tăiat subțire, în șuvițe și boabe de porumb. Se așază apoi varza căpățâni întregi, astfel încât să nu rămână goluri între bucăți. Se pot pune jumătăți și sferturi pentru completarea golurilor. Printre căpățânile de varză se pune și mărar uscat și hrean. Cine dorește ca zeama să fie roșie, pune și sfeclă roșie. Pe la jumătatea butoiului se începe a se presăra printre rânduri sarea, calculându-se 250–350 g la 10 litri de apă.

După ce s-a terminat de așezat varza, se umple cu apă până sus, se pune teasc și capacul deasupra și se lasă 2–3 zile fără să se umble la butoi.

După trei zile se pritocește varza astfel: se dă drumul să curgă apa prin cep și se toarnă înapoi pe sus, de atâtea ori, cât trebuie pentru ca să se vânture toată apa din butoi. Se pritocește varza din trei în trei zile de patru ori și apoi mult mai rar.

Dacă se formează floare deasupra butoiului, se scoate teascul și capacul, se adună floarea de deasupra apei cu o pânză curată, iar teascul și capacul se spală bine cu apă ca și gura butoiului.

Observație: Când se așază varza, în dreptul cepului se pune un mănunchi de mărar uscat, care lasă loc apei să curgă mai ușor pe canea și împiedică să se așeze vreo căpățână de varză, care ar face să curgă apa cu greu.

1312. Varza albă tocată la putină

Se alege varză albă, îndesată, bine coaptă. Se curăță de foile stricate, se spală și se toacă în fire subțiri. Când toată varza este tocată, se freacă cu sare măruntă, în cantitatea ca pentru mâncare, până se moaie varza bine.

Se așază apoi în putinică, în straturi, și se îndeasă bine. Pentru îndesat se folosește un drug de lemn, bine spălat. Varza astfel îndesată, își formează singură saramura. Deasupra se pune teasc și capac.

La fundul putinii se pune mărar uscat și se mai presară semințe de mărar uscat și printre verze.

Cine vrea, poate pune printre varza tocată și foi de varză întregi, pentru sarmale. Saramura trebuie să fie atât, cât să iasă pe deasupra verzei tocate.

Dacă se formează floare pe deasupra, se curăță (v. 1311).

1313. Conservarea zarzavatului pentru iarnă

Păstrarea la pivniță și pod

Păstrarea zarzavatului pentru iarnă în bune condiții depinde în primul rând de întreținerea pivniței. Pivnița trebuie să fie bine uscată, să se poată aerisi direct și să aibă nisip uscat.

Zarzavaturile se așază în compartimente speciale. Pentru fiecare fel de zarzavat se rezervă un loc anumit.

Tot zarzavatul pentru iarnă se alege să fie mare, frumos, nepătat și întreg. Nu se duce la pivniță nici prea devreme, dar nici prea târziu și totdeauna bine uscat.

Morcovii, păstârnacul, ridichile, țelina, toate se pot păstra în lăzi cu nisip, în felul următor: se despart prin scândurele, mici compartimente. În fiecare din ele se așază câte un fel de zarzavat, astfel: la fund se pune un strat mai gros de nisip, apoi zarzavatul culcat, pentru economie de spațiu, în rânduri drepte, schimbând sensul fiecărei rădăcini: partea subțire – adică vârful să fie alături de partea groasă – cotorul, fără să se atingă între ele. Când s-a completat toată suprafața, se pune al doilea rând de nisip și se continuă astfel așezarea, până se termină cu un strat gros de nisip. Toate zarzavaturile se acoperă bine cu nisip, nu se lasă nici vârfurile, nici cotoarele afară. Lada se acoperă cu un capac. Astfel așezate, nu cresc în timpul iernii, păstrându-și valoarea lor nutritivă.

Zarzavaturile crescute își pierd gustul și valoarea.

Pentru ca iarna să avem în permanență pătrunjel verde, se pot lăsa câteva rădăcini afară din nisip, dar cel mai bun mijloc este să se pună câteva rădăcini în putini găurite.

Varza dulce, albă și roșie. Se învelește fiecare căpățână în jurnale și se păstrează atârnate de o bară, cu cotorul în sus, fără să se atingă.

Conopida. Se învelește în frunzele ei verzi, se leagă bine, se poate înveli și în jurnale și se atârnă de o bară, cu cotorul în sus, fără să se atingă bucată de bucată.

Cartofii. Se alege varietatea de cartofi care nu se sfărâmă la fiert. Se lasă o zi, două la umbră ca să se zvânte bine. Se aleg cei mici deoparte, cei tăiați sau loviți de altă parte și se păstrează pentru iarnă numai cei mari și neatinși, iar restul se consumă.

În pivniță se așază pe un strat de paie sau într-o ladă de șipci, pusă pe cărămizi și nu lipită de perete, pentru ca să se poată face circulația aerului mai bine.

Cartofii se controlează des, mai ales în iernile călduroase. Cei crescuți se curăță sau se consumă imediat. Spre primăvară se pot scoate afară, se curăță dacă au început să încolțească, se aerisesc, se zvântă, dacă este nevoie, și se așază din nou în pivniță.

Se întrebuințează cei mai mici pentru preparatele la care se fierb întregi și se curăță de pieliță, iar cei mari pentru mâncările la care cartofii se curăță cruzi de coajă.

Toate zarzavaturile se pot păstra în silozuri (gropi sau șanțuri de pământ). Se așază paie la fundul gropii și pe margine. Deasupra se acoperă cu o scândură, peste care se pune pământ.

Prazul. Se conservă în nisip, îngropat pe jumătate, cu frunzele în sus de-a lungul peretelui. Cel mai bun mijloc de păstrare este în silozuri. Prazul se culcă direct pe pământ, fără paie. Se umblă la el și se scoate o cantitate mai mare, când se întrebuințează.

Ceapa se păstrează în funii și la loc uscat. Se ține o săptămână sau două la aer, apoi se așază la pod, atârnată. Podul se aerisește și ceapa se controlează cât mai des. Când iarna este geroasă și ceapa a înghețat, se lasă să se dezghețe pe loc, fără să se umble la ea. Dacă i se schimbă temperatura, ceapa se moaie și este pierdută. Lăsată pe loc să se dezghețe singură, se păstrează bine și devine mai dulce la gust. Ceapa nu

se păstrează în pivniță, unde este mai umed.

Usturoiul se păstrează în funii. Nu se păstrează în pod, căci se usucă și se strică.

CONSERVAREA PRIN USCARE

1314. Uscarea legumelor (v. p. 379)

Legumele verzi ca fasolea, mazărea, se păstrează perfect prin uscare. Când afară este foarte cald, această uscare se poate face direct în podul casei, mai ales la casele acoperite cu tablă.

Când timpul nu este destul de cald, uscarea se poate face și în cuptorul de pâine deschis – după ce s-a scos pâinea – în cuptorul mașinii și pe gratii, pentru ca legumele să aibă destul curent de aer cald care să usuce vaporii rezultați din legume.

Legumele se întorc pe o parte și pe alta până se termină uscarea. Se pun în săculețe de pânză și se păstrează la loc uscat.

Iarna, *la întrebuințare,* se spală, se țin în apă călduță până a doua zi. Apa în care stau servește apoi la pregătitul lor.

Observație: Felul cum se usucă legumele este de mare importanță. Uscarea lentă, pe lângă pierderea vitaminelor, aduce și oxidarea lor. Uscarea rapidă formează un strat izolator la suprafața alimentelor care se opune oxidării. De aceea înainte de uscare, legumele se scufundă în apă clocotită și apoi se usucă la căldură mare.

1315. Uscarea fructelor

Prune de toamnă. Se aleg prune de toamnă, prune la care miezul se desprinde de sâmbure. Se desfac în două părți, despicându-le în lung, se scoate sâmburele și se așază pe gratii sau pe scândurele. Se acopere cu un tifon și se țin la umbră; la două zile se mișcă din loc fiecare prună și se întoarce pe cealaltă parte.

Prunele sunt uscate atunci când nu mai au suc.

Se strâng și se țin la loc uscat, în săculețe de tifon sau de pânză subțire.

Prune de vară. Prunele de vară, la care miezul nu se desprinde de sâmbure, se opăresc, turnându-se apă clocotită peste ele într-un vas. Se scurg bine într-o sită și se pun la uscat pe gratii. Se procedează apoi la fel ca la prunele de toamnă.

Se pot usca și în cuptorul de pâine, la o căldură uniformă, mai

multe zile în șir.

Vișine – cireșe. Se procedează ca la prunele de vară.

Caise. Se procedează la fel ca la prunele de toamnă. Se afumă cu fum de pucioasă, ca să li se mențină culoarea, să nu mucegăiască și să nu facă viermi.

Mere – pere. Se taie merele și perele felii fără să li se curețe coaja. Se întind pe gratii, se acoperă cu tifon și se țin până se usucă bine. Se păstrează la loc uscat în lădițe sau în saci.

1316. Strângerea și uscarea plantelor condimentare

Plantele condimentare sunt: pătrunjelul, mărarul, leușteanul, cimbrul, tarhonul, chimenul, frunza de țelină.

Uscarea plantelor se face în timpul verii, când plantele sunt tinere și în plină dezvoltare și vigoare. Se aleg frunzele, se spală, se lasă să se scurgă bine, se întind pe scânduri foarte curate și se lasă să se usuce. Totdeauna se usucă la umbră și curent de aer și se feresc de praf. Se întorc în fiecare zi și se lasă până se usucă perfect, căci altfel mucegăiesc.

Se pun în săculețe, care se țin atârnate la un loc ferit de praf, o lună, două înainte de a le așeza în cutii.

Este de dorit ca în fiecare gospodărie să existe cutii speciale pentru fiecare fel de plante condimentare. Cele mai bune sunt cele de lemn, apoi cele de carton, care se pot face și în casă. Etichetate și frumos așezate, se păstrează în cămară.

Cimbrul și leușteanul se usucă și cu tulpină, se leagă în buchete și se învelesc în hârtie, pentru a fi ferite de praf.

Observație: Pentru a avea pătrunjel verde iarna, se procedează în modul următor: într-un vas de lemn sau de pământ, găurit pe toată fața exterioară, atât cât să poată intra rădăcinile de pătrunjel, se înfig rădăcini de jur-împrejurul vasului, se umple cu pământ care se îndeasă bine și se udă. Se atârnă în bucătărie sau în pivniță. Pătrunjelul crește verde de jur-împrejur.

1317. Conservarea pastelor făinoase

Este bine ca orice gospodină să-și prepare pastele făinoase în casă, în timpul verii, când ouăle sunt mai ieftine și să le păstreze pentru iarnă. Este un aliment superior ca valoare nutritivă.

După ce s-au uscat bine, se păstrează în săculeţe de pânză sau în cutii de lemn sau de carton, la loc uscat.

1318. Conservarea făinii de grâu

Făina se păstrează în saci, la loc foarte uscat. O dată sau de două ori pe an, se cerne pentru a se aerisi. În fiecare sac se pune un drob mic de sare, iar din când în când sacii cu făină se întorc de pe o parte pe alta.

1319. Conservarea grişului

Grişul se păstrează la loc foarte uscat: se aeriseşte din când în când, întinzându-se la aer, şi se cerne dacă a făcut cocoloaşe.

1320. Conservarea mălaiului

Mălaiul se încinge foarte uşor şi de aceea se vântură des şi se aeriseşte. Se păstrează la loc foarte uscat, ca să nu mucegăiască. La căldură se încinge, iar la umezeală mucegăieşte. Dacă prinde vreun miros, se întinde la soare 2–3 ore, întorcându-se mereu.

1321. Conservarea lămâilor

Lămâile învelite în foiţă se păstrează mai multă vreme, acoperite bine în făină.

MARMELADE

Reguli de observat

Marmelada se poate prepara din orice fel de fructe: caise, prune, căpşuni, afine, gutui, cireşe, coarne, pere, mere, corcoduşe, portocale, precum şi din legume dulci ca: dovleac, sfeclă, morcov, apoi roşii şi gogoşari etc. Se pot prepara din fiecare fructă separat sau se pot amesteca diferite varietăţi de fructe, sau fructe cu legume.

Marmelada se prepară în cantităţi mici şi se fierbe la foc iute. De aceea trebuie amestecată continuu, pentru ca fructele să se zdrobească complet. Dacă se prepară în cantitate mai mare, se arde zahărul şi marmelada îşi schimbă gustul şi culoarea.

Fructele trebuie să fie cât mai coapte. Unele fructe se curăţă de coajă, altele se opăresc sau se fierb puţin şi apoi se cojesc. Oricum s-ar prepara marmelada, din coaja fructelor rămase de

la marmeladă se pot prepara jeleuri sau o marmeladă de calitatea a II-a.

Unele fructe se pun la fiert cu apă cât să le cuprindă, altele numai cu 3–4 linguri de apă. Cu cât o fructă conține mai multă apă, cu atât se fierbe în lichid mai puțin.

Cantitatea de zahăr variază de la fruct la fruct, precum și după gustul fiecăruia. Se pune zahăr de la 300 g în sus la 1 kg de fructe crude. Nu fermentează decât dacă nu este bine scăzută și dacă este pusă caldă în borcane reci și s-a acoperit imediat ce a fost turnată. În acest caz se produc vapori, care o dezleagă și o fac uneori chiar să mucegăiască.

Marmelada, bine legată, se așază fierbinte în borcane fierbinți și se lasă să prindă coajă pe deasupra. Pentru a prinde coajă, se pot pune borcanele în cuptorul mașinii, după ce s-a terminat focul.

Marmelada se încearcă dacă este bine legată, punând puțină pe o farfurioară. Se lasă să se răcească și dacă este bine închegată după ce s-a răcit și nu lasă zeamă pe margine, înseamnă că este suficient de legată.

Pentru fiecare fel de fructe se socotește o cantitate diferită de zahăr pentru 1 kg de piureu de fructe. Această cantitate însă diferă și după gustul fiecăruia:

Pentru 1 kg de piure de mere sunt necesare 250–400 g zahăr.

Pentru 1 kg de piure de prune sunt necesare 250–300 g zahăr.

Pentru 1 kg de piure de caise sunt necesare 500–800 g zahăr.

Pentru 1 kg de piure de gutui sunt necesare 500–600 g zahăr.

Pentru 1 kg de piure de corcodușe sunt necesare 550–700 g zahăr.

1322. Marmeladă de pere

Pentru 1 kg de pere sunt necesare 400 g zahăr.

Se aleg pere bine coapte, se curăță de coajă și de sâmburi; astfel curățate se cântăresc și se pun la fiert: 1 kg de pere cu 3–4 linguri de apă. Se fierb până scad bine. Se trage vasul de pe foc și se adaugă zahărul pisat. Se ține vasul de o parte până se dizolvă tot zahărul, se pune apoi din nou pe foc iute și se mai fierbe 10 minute, amestecându-se mereu, ca să nu se prindă de vas. Se toarnă imediat, fierbinte în borcane calde și se ține câtva timp în cuptor cald.

1323. Marmeladă de mere

Se procedează la fel ca la marmelada de pere.

Cine dorește îi mai poate adăuga sâmburi de nucă înainte de a o lua de pe foc.

1324. Marmeladă de prune

Prunele se opăresc și se cojesc. La 1 kg prune, cântărite fără coajă și fără sâmburi, se adaugă 250 g zahăr pisat. Se lasă amestecul la rece 24 ore, apoi se fierbe o oră la foc iute, cu grijă să nu se prindă de vas. Se toarnă fierbinte în borcane fierbinți.

1325. Marmeladă de mere, pere, piersici, prune, struguri etc.

Se curăță merele și perele de coajă și de semințe și se taie în bucăți. Prunele și piersicile se opăresc, se curăță de pielițe și sâmburi. Se cântăresc și se pun să fiarbă, amestecându-se mereu. Când sunt fierte și apa a scăzut bine se adaugă 250–500 g zahăr la 1 kg de fructe. Se fierb apoi cu zahărul până se leagă bine cam 5–10 minute, se toarnă în borcane și se păstrează la loc uscat. Strugurii se fierb separat și se trec prin sită, apoi se amestecă cu restul de fructe.

1326. Marmeladă de caise

Caisele bine coapte se curăță de coajă cu un cuțit neoxidabil, ca să nu se înnegrească. Pentru ca să nu se risipească miezul și să se lucreze și repede, este bine să se scufunde câteva clipe caisele în apă clocotită, ceea ce face ca ele să se poată coji ușor. Se scufundă pe rând, cam câte 20–25 o dată, într-o sită, într-o strecurătoare sau într-o cârpă.

După ce se curăță de coajă, se rup imediat în jumătăți și li se scot sâmburii. Se cântăresc și se pun la fiert în vas smălțuit. Se lasă să fiarbă, amestecându-se mereu. Când este bine scăzută, se adaugă zahărul 500–800 g la 1 kg de caise. Se fierbe mai departe la foc iute, până se leagă bine și se amestecă mereu timp de 5–10 minute, ca să nu se prindă de vas. Legată bine, se toarnă fierbinte în borcane fierbinți; rece se leagă și se pune la cămară.

1327. Marmeladă de corcodușe albe sau roșii

Se fierb corcodușele cu 3–4 linguri de apă și se dau prin sită. Se procedează apoi ca și la celelalte fructe cu adaos de zahăr de 450–600 g la 1 kg de piureu.

1328. Marmeladă din coji de mere, pere, gutui

Se pun cojile să fiarbă în apă, cât să le cuprindă. Când sunt bine fierte și apa a scăzut mai bine de jumătate se dau prin sită. Din nou se pun la fiert și când s-au legat bine, se adaugă 300–400 g zahăr la 1 kg de coji date prin sită. Se continuă fiertul până când s-a legat și se toarnă fierbinte în borcane fierbinți. Se lasă până ce a prins coajă pe deasupra, se leagă și se dau la cămară.

1329. Marmeladă de măceș

Se taie fructele de măceș în două, se curăță de firișoare și de semințe, se opăresc în apă clocotită, se spală în mai multe ape reci și apoi se pun la fiert cu puțină apă. Când s-au muiat, se trec printr-o sită deasă de păr. Se pun din nou la fiert și se adaugă 500–800 g zahăr la 1 kg de fructe, cântărite după ce au fost trecute prin sită. Se fierb amestecându-se mereu, până se scad bine. Se toarnă fierbinte în borcane fierbinți.

1330. Marmeladă de portocale

5 portocale, 3 lămâi, 3 litri de apă, 1½ kg zahăr.

Se desprinde coaja de la portocale și de la lămâi, se taie subțire ca tăițeii. Miezul de la portocale de la lămâi se taie de asemenea în bucăți și se pun toate într-un vas cu apă, cât să le cuprindă. Se ține vasul acoperit două zile, apoi se pun la fiert în același vas. Se fierb până ce scade apa și se adaugă zahărul, trăgându-se vasul pe marginea mașinii. Se ține astfel 10–15 minute amestecând mereu, apoi se pune din nou la foc iute și se fierbe pe deplin, până scade, ca orice marmeladă. Se așază fierbinte în borcane fierbinți. Se poate folosi ca gem.

1331. Marmeladă ionică

Se aleg prune brumării – de toamnă –, se despică în două, numai pe o parte, se scot sâmburii și așa desfăcute se așază într-o tavă: un rând prune, un rând zahăr, până ce se umple

tava. Se toarnă vin – negru sau alb – pe deasupra și se bagă în cuptorul mașinii, după ce s-a terminat focul. Se repetă aceste operații 3–4 zile, până ce scade. Apoi se așază în borcan. Se poate servi și ca dulceață.

1332. Magiun de prune I

Prunele bine coapte se spală în mai multe ape, se scot sâmburii și se pun la fiert. Se amestecă tot timpul, ca să nu se prindă de fundul vasului. Când coaja se răsucește și prunele sunt aproape fierte, se dau prin strecurătoare, ca să se îndepărteze cojile. Se pun din nou la fiert, până scad bine, amestecându-se cu o lopățică, ca să nu se prindă de vas. Se fierb până scad astfel, încât dacă se înfige lopățică de amestecat în magiun, aceasta stă dreaptă.

Dacă prunele sunt foarte coapte și destul de dulci, magiunul se poate prepara și fără zahăr. Cine dorește poate adăuga 100 g zahăr la fiecare kilogram de magiun și poate pune și miez de nucă, înainte de a-l da jos de pe foc. Se toarnă fierbinte în borcane fierbinți.

Magiunul se păstrează mai bine în vase de pământ smălțuite. Pentru ca magiunul să se păstreze bine, se pun borcanele pline în cuptorul mașinii nu prea fierbinte, până se formează deasupra magiunului o coajă. Se leagă apoi cu hârtie pergament și se păstrează la loc uscat.

1333. Magiun de prune II

Se mai poate face un magiun de prune de calitatea a II-a, dacă se dau prunele cu coajă cu tot prin mașina de tocat carne. Se pune apoi la fiert și se procedează întocmai ca la magiunul de prune din rețeta precedentă.

1334. Magiun din dovleac

Se curăță dovleacul de coajă, se taie bucăți mici, se fierbe în apă cât să le cuprindă și se trece apoi totul prin mașina de carne și apoi prin sită. Se fierbe din nou, până se îngroașă, apoi se trage pe marginea mașinii și se adaugă zahăr, după gust. După ce s-a dizolvat zahărul, se fierbe la un foc iute, se adaugă puțină zeamă de lămâie sau marmeladă de corcodușe. Se fierbe până se leagă bine. Se mai poate adăuga coajă de lămâie și vanilie. Se așază la borcan ca și celelalte marmelade.

1335. Marmeladă de morcovi

500 g morcovi, 500 g zahăr, 3 lămâi.

Morcovii rași se pun la fiert cu apă cât să-i acopere, împreună cu două lămâi rase întregi. Când sunt bine pătrunși, se amestecă cu zahărul și se fierb la foc domol 3–4 ore, amestecând mereu. Se adaugă zeama de la o lămâie înainte de a se fi legat pe deplin. Se încearcă la fel ca orice altă marmeladă.

1336. Marmeladă de dovleac și morcovi

Se fierb separat 2 kg dovleac curățat de coajă și tăiat în pătrățele și în alt vas 2 kg morcovi tăiați bucăți și 2 lămâi întregi. După ce s-au muiat bine, atât dovleacul cât și morcovii se dau prin mașina de carne și apoi prin sită și se amestecă. Se adaugă 1 kg zahăr tos și zeama de la 1 lămâie. Se pune din nou pe foc și se leagă bine. Se toarnă fierbinte în borcane fierbinți, dar nu prea mari, ca să se poată consuma repede, o dată borcanul deschis.

1337. Pastă de gutui

Se fierb 3 kg gutui și 1½ kg mere, tăiate bucăți, cu apă cât să le acopere. Când sunt fierte bine de tot, se dau prin sită și se pun din nou la fiert cu zeama lor. Se fierb până ce scad, se trage cratița de pe foc pe marginea mașinii, se adaugă 400–500 g zahăr la 1 kg de fructe și vanilie sau scorțișoară după gust. Se trece din nou la fiert, până scade de tot. Se încearcă, punându-se într-o farfurie puțină pastă și dacă la rece s-a întărit, înseamnă că este destul de legată. Se toarnă în forme udate cu apă rece. Formele se bat bine și se scutură, pentru ca pasta să se așeze uniform, și se trec în cuptorul mașinii timp de trei zile consecutiv, după ce s-a stins focul.

După ce s-a întărit bine, se taie bucăți, se presară cu zahăr pudră, se învelesc în hârtie celofan și se așază în cutii.

1338. Pastă de caise

Se prepară la fel ca pasta de gutui.

1339. Fructe zaharate

Se leagă siropul ca pentru dulceață, adăugându-se și zeamă de lămâie. Când siropul este foarte bine legat, se pun fructele și se lasă să fiarbă până ce siropul s-a legat bine de tot. Se scot fructele din sirop și așa fierbinți, învelite în sirop, se așază pe o tavă sau pe o farfurie de tablă și se trec la cuptor după ce s-a stins focul. Această operație se repetă 2–3 zile la rând. Fructele zaharate se păstrează în cutii.

COMPOTURI

Compoturile se conservă în borcane legate cu celofan sau în borcane speciale, închise cu gumă.

Conservele de fructe se prepară sterilizate în baia de apă sau numai înăbușite în pături.

Sterilizarea în baia de apă se face punând fructele crude în borcan și turnând siropul fierbinte peste ele.

Sterilizarea prin înăbușire se face turnând în borcan compotul clocotind, gata preparat.

Compoturi sterilizate în baia de apă

Se aleg fructe nu prea coapte, proaspete și fără pete. Se așază în borcan cât mai bine îndesate și pentru aceasta se bate bine fundul borcanului.

Fructele crude se așază până la marginea borcanului, pentru că prin fierbere în baia de apă, scad. În afară de cazurile specificate la fiecare rețetă în parte, la fructe lichidul se toarnă clocotind, respectându-se indicațiile date în această privință (v. p. 378).

Siropul trebuie pregătit proaspăt, iar nu păstrat de pe o zi pe alta.

Lichidul trebuie să rămână la fructe 1 cm mai jos de marginea borcanului. Totul se lucrează foarte repede. Fructele să nu stea prea mult în borcan, siropul de zahăr să nu aștepte pe mașina de gătit etc.

Legarea borcanelor cu celofan se va face conform instrucțiunilor generale (v. p. 379).

Cantitatea de zahăr specificată la fiecare rețetă poate fi mărită sau micșorată, după gust și după fructe.

Cazanul cu borcanele se dă jos de pe mașină imediat ce s-a terminat sterilizarea, se scoate grătarul cu borcanele fierbinți, cu grijă să nu fie curent de aer rece și se acoperă imediat

borcanele cu o cârpă groasă sau se lasă în cazan până ce se răcește apa.

Borcanele sterilizate se păstrează la loc uscat și rece. Ele se controlează săptămânal și dacă se desface capacul sau dacă începe să se tulbure conținutul, înseamnă că sterilizarea nu s-a făcut în bune condiții.

Compoturi sterilizate prin fierbere și înăbușire în pături

Se dizolvă zahărul în apă fierbinte și se pune pe mașină să dea câteva clocote. Se adaugă fructele și vanilia. Se fierb acoperit, până ce s-au muiat fructele. În timpul fiertului nu se amestecă. Când este gata, se toarnă clocotind în borcanele fierbinți, cine dorește adaugă și o lingură de alcool; borcanul se leagă imediat cu celofan și imediat se învelește în pături groase, unde rămâne până ce se răcește complet. Reci, se trec la cămară, unde pot fi păstrate până la doi ani.

Acest mod de preparare și conservare are avantajul că este mai ușor, fructele rămân mereu îmbibate cu sirop, păstrându-și o culoare frumoasă și uniformă, pe câtă vreme prin fierbere pe baia de apă siropul scade și unele din fructele de deasupra își schimbă culoarea.

1340. Compot de cireșe

Siropul: 250 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 25 minute la 80°C.

Se aleg cireșe nu prea coapte, proaspete și cărnoase; se spală, se rup codițele și zvântate se pun în borcane cât mai îndesat. Se toarnă deasupra siropul fierbinte și se sterilizează în baia de apă sau se fierbe un compot obișnuit, se adaugă o lingură rom sau alcool, se toarnă fierbinte, se leagă cu celofan și imediat se învelesc borcanele în pături groase.

1341. Compot de vișine

Siropul: 400 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 25 minute la 80°C.

Se procedează la fel ca la compotul de cireșe.

1342. Compot de coacăze

Siropul: 500 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 10 minute la 75°C.

Coacăze mari și proaspete se spală, se zvântă, se rup codițele, se așază în borcane cât mai îndesat. Se toarnă siropul fierbinte și se sterilizează în baia de apă, sau se procedează ca la compotul de cireșe.

1343. Compot de zmeură

Siropul: 300 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 10 minute la 75°C.

Zmeura perfect proaspătă, aleasă bob cu bob, se așază în borcan cu grijă și cât mai îndesat. Se toarnă deasupra soluția de zahăr fierbinte și se sterilizează încet în baia de apă sau se procedează ca la compotul de cireșe.

1344. Compot de mure

Siropul: 600 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 10 minute la 75°C.

Se procedează la fel ca la compotul de zmeură. Singura deosebire este că se pune zahăr mai mult.

1345. Compot de caise coapte

Siropul: 300 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 20 minute la 75°C.

Fructele întregi cu sâmburi se încălzesc cu 10 minute mai mult.

Caise, nu prea tare coapte, se spală și se lasă să se zvânte. Se scot sâmburii și se taie în jumătăți. Se așază îndesate bine în borcan. Pentru a le da un gust mai parfumat, cine vrea poate adăuga și câțiva sâmburi cojiți, la fiecare borcan. Se toarnă siropul fierbinte și se sterilizează în baia de apă sau se procedează ca la compotul de cireșe. Cine dorește, poate curăți caisele de coajă.

1346. Compot de piersici

Siropul: 500–600 g zahăr la 1 litru apă pentru fructele tăiate în jumătăți;

400 g zahăr la 1 litru apă pentru fructele întregi:

800–900 g zahăr la 1 litru apă pentru piersici roșii.
Durata sterilizării: 20 minute la 75°C.

Se aleg piersici nu prea tare coapte, se curăță de coajă, se taie în jumătăți, se scot sâmburii și se așază îndesat în borcan. Se toarnă siropul fierbinte și se sterilizează în baia de apă (v. Și 1340).

1347. Compot de gutui

Siropul: 500 g zahăr la 1 litru apă.
Durata sterilizării: 30 minute la 80°C.

Gutui bine coapte, curățate de coajă și de sâmburi, se taie sferturi și se țin 30 minute într-un șervet muiat în apă sărată, ca să-și păstreze culoarea. Se pun la fiert într-un sirop preparat cu puțin zahăr și se fierb până se pot străpunge ușor. Se scot gutuile din sirop, se scurg bine, se așază în borcan, se toarnă siropul, la care s-a adăugat și siropul în care au fiert gutuile, și se fierb în baia de apă sau se înăbușe între pături.

1348. Compot de corcodușe

Siropul: 500 g zahăr la 1 litru apă.
Durata sterilizării: 20 minute la 75°C.

Corcodușe galbene sau roșii, mari, cărnoase, și nu prea tare coapte, se spală, se zvântă și se așază îndesat în borcane. Se toarnă siropul rece peste fructe și se fierb în baia de apă sau ca la compotul de cireșe (v. 1340).

1349. Compot de prune

Siropul: 400 g zahăr la 1 litru apă.
Durata sterilizării: 20 minute la 75°C.

Prune proaspete, cărnoase, nu prea tare coapte, se pun într-o sită de păr și se cufundă într-un vas cu apă clocotită. Se lasă astfel 1–2 minute, după cum au coaja mai groasă sau mai subțire. Imediat ce se scot din această apă clocotită, se cufundă în apă rece. Pielița crapă și prunele se pot curăța foarte ușor. Prunele curățate de pieliță și fără sâmburi se așază în borcan, bine îndesate. Se toarnă siropul fierbinte și se sterilizează în baia de apă sau se înăbușe între pături după ce a dat câteva clocote și a fost imediat legat cu celofan.

1350. Compot de afine

Siropul: 250 g zahăr la 1 kg de afine.

Durata sterilizării: 20 minute la 80°C.

Se aleg afinele din ajun, se spală și se scurg foarte bine. Se pun într-un castron cu zahărul pisat și se țin la răcoare până a doua zi. Se așază îndesat în borcane și se toarnă deasupra sucul ce și-au lăsat în castron. Se fierb în baia de apă sau ca la compotul de cireșe (v. 1340).

1351. Compot de pere

Siropul: 250 g zahăr și 1 litru apă.

Durata sterilizării: 20–50 minute la 90°C după varietatea perelor.

Fructe de aceeași varietate se cojesc, se taie în sferturi sau în jumătăți, li se scot semințele și miezul și ca să-și păstreze culoarea albă, se țin într-un șervet muiat în apă sărată, atât timp cât se curăță fructele necesare pentru umplerea unui borcan, se așază imediat în borcane, bine îndesate, se toarnă siropul fierbinte și se fierb în baia de apă sau ca la compotul de cireșe (v. 1340).

1352. Compot de mere

Se procedează la fel ca la compotul de pere.

1353. Compot de dovleac

Siropul: 400–500 g zahăr la 1 litru apă.

Durata sterilizării: 30–50 minute.

Zeama de la 1 lămâie, 1 baton vanilie, 100 g rom.

Dovleacul tăiat în diferite forme se ține 30–40 minute în apă de var. Se scoate, se spală în 4–5 ape reci. Se prepară siropul și se pune la fiert. După ce dă câteva clocote, se adaugă dovleacul, zeama de lămâie și vanilia. Se fierbe acoperit, până ce se leagă siropul și s-a muiat dovleacul. În timpul fiertului, nu se amestecă. Când este gata, se toarnă fierbinte în borcane, se adaugă romul, se leagă borcanele și se fierbe în baia de apă sau se învelesc între pături.

1354. Compot de pere și coarne

1 kg de coarne, 3 kg pere curățate de coajă și de semințe, 1

kg zahăr pisat.

Perele tăiate felii și coarnele cu sâmburi se așază din ajun într-un vas smălțuit, cu zahărul și se lasă până a doua zi, când se pun pe foc să dea 2–3 clocote. Se toarnă fierbinte în borcane și se sterilizează în baia de apă sau se pune între pături groase să se înăbușe.

1355. Fructe conservate pentru prăjituri

Prune fără sâmburi, cireșe, vișine, afine.

Durata sterilizării: 30 minute la 80°C.

Se conservă fără zahăr.

Fructele bine spălate, scurse de apă, se așază îndesat în borcane și fără să li se toarne lichid, se leagă borcanele și se sterilizează în baia de apă. Cine dorește presară 1–2 linguri de zahăr tos printre fructe.

Astfel conservate, fructele se pot folosi la prăjituri cu fructe, la găluști cu prune, ștrudel, plăcintă etc.

Iarna se pot pune în sirop și se transformă în compot.

1356. Mere pentru plăcintă și ștrudel

3 kg mere, 2 pahare zahăr.

Merele fie cu coajă, fie curățate de coajă, se rad. Pe măsură ce se dau prin răzătoare, se pun în cratiță, pe foc, cu zahărul respectiv, ca să nu se înnegrească. Se lasă pe foc moale, până ce scad, amestecându-se mereu ca să nu se ardă zahărul. Bine scăzute, se așază fierbinți în borcane calde și se fierb în baia de apă 20 minute.

1357. Compot de caise

2½ kg caise, 750 g zahăr, 50 g alcool sau rom, 3 g acid salicilic.

Se spală caisele, se scurg, li se scot sâmburii așa fel ca fructele să rămână întregi. Se prepară un sirop nu prea tare legat, din 750 g zahăr și ½ litru apă. Se opăresc fructele, pe rând, câte puține, în acest sirop clocotit, care rămâne pe mașină. Pe măsură ce se scot din sirop, se așază în borcane. Restul siropului se mai leagă, nu prea tare, și se toarnă peste fructe. Se acoperă borcanele cu tifon și se lasă 24 ore. După aceea se dizolvă acidul salicilic în alcool și se toarnă în sirop fără

să se amestece. Se leagă borcanul și se așază într-un loc unde nu se mai umblă până la întrebuințare.

1358. Compot din diferite fructe

(vișine, caise, prune de vară, prune de toamnă, piersici roșii, piersici albe, pere și gutui)

Cantități: 8 kg fructe, câte 1 kg din fiecare varietate, 2 kg zahăr, 4 pahare apă, 100 g alcool, 100 g rom, 8 g acid salicilic.

Acest compot se prepară pe măsură ce apar fructele în timpul verii, și se pune într-un borcan mai mare, care să cuprindă întreaga cantitate de fructe și de sirop.

Se dizolvă zahărul în apă și se pune să clocotească.

După câteva clocote se dă jos de pe foc și se adaugă 5 g de acid salicilic. Se trece din nou la fiert și se cufundă fructele, primele care apar și care de obicei sunt vișinele. Se lasă să clocotească 2 minute. Se scot apoi cu o spumieră, ușor ca să nu se zdrobească, și se așază în borcanul perfect uscat. După ce s-au scos toate fructele, în sirop se adaugă 50 g din alcool și romul tot. Se toarnă lichidul cald peste fructe. Se leagă borcanul cu celofan și se dă la cămară, ferit de umezeală.

Când apar caisele, se scurge siropul din borcan, se pune la foc și când clocotește, se cufundă caisele, spălate, scurse și fără sâmburi și se lasă să clocotească 2 minute. Se scot cu spumiera și se așază în borcan peste vișine.

Siropul cald se toarnă peste fructele din borcan.

Pe măsură ce apar celelalte fructe se procedează la fel.

După ce s-a terminat de adăugat în borcan ultima varietate de fructe și s-a turnat și siropul, se dizolvă restul de 3 g de acid salicilic și restul de 50 g alcool. Se toarnă deasupra conținutului din borcan, fără să se amestece.

Se leagă borcanul definitiv și se dă la cămară. Nu se mai umblă la borcan, până când se consumă.

SIROPURI

1359. Sirop de zmeură

1 kg zahăr, 1 kg zmeură.

Pentru siropul de zmeură se preferă zmeura de pădure, fiindcă este mai aromată. Se strivește cu mâna într-un vas și se umple cu ea așa strivită borcane mari de sticlă până la trei

sferturi. Se leagă cu hârtie albă și se ține 6 zile la soare, ca să fermenteze. După 6 zile se pune la scurs în săculețe de pânză și în sucul rezultat prin scurgere se adaugă zahărul. Se pune la fiert și se lasă să clocotească 20 minute, din momentul când a început să fiarbă. Fierbinte, se toarnă în sticle fierbinți și se înfundă imediat cu dopuri de plută sau se leagă cu celofan și se învelesc în pături. A doua zi, cele astupate cu dopuri de plută se ceruiesc. Din resturile de zmeură rămase în săculeț se poate prepara marmeladă.

1360. Sirop de mure

Se prepară la fel ca siropul de zmeură.

1361. Sirop de mure nefiert

Zeama de fructe, proaspăt obținută prin presare, se strecoară, se freacă imediat cu zahăr, în proporția următoare: 1 litru zeamă și 1½ kg zahăr. După ce s-a dizolvat bine zahărul, se toarnă în sticle mici, se înfundă cu dop, se păstrează la cămară nefierte și nesmolite.

1362. Sirop de zmeură nefiert

Se sfărâmă zmeura, se strecoară și se lasă la răcoare 24 ore. Se scurge apoi zeama limpede. Se pune la încălzit pe foc această zeamă și i se adaugă o cantitate îndoită de zahăr. După ce s-a dizolvat zahărul la foc moale, se toarnă în sticle și se leagă cu celofan. Se dau sticlele la cămară, la rece.

CONSERVAREA ALIMENTELOR DE NATURĂ ANIMALĂ

Orice fel de carne: de vacă, porc, pasăre, pește, vânat se poate conserva fiartă, friptă sau preparată în mâncări, cu condiția ca să fie perfect sănătoasă și foarte proaspătă și să fie perfect izolată de contactul cu aerul.

Conținutul se pune fierbinte în borcan, și se umple borcanul numai pe trei sferturi: zeama rezultată de la fiert sau de la fript nu trebuie să treacă de jumătatea borcanului. Se toarnă fierbinte în borcane.

Încălzirea se face încetul cu încetul, începând de la temperatura aproximativă a alimentelor ce se află în borcan.

Pentru mai multă siguranță, conservele se fierb două zile consecutiv și se controlează mereu.

În cazul când conținutul se tulbură sau își schimbă culoarea, înseamnă că n-au fost bine lucrate și ca atare nu se mai pot păstra.

Conservele preparate în borcane legate cu celofan se fierb câte o oră, două zile consecutiv.

Se pot conserva orice fel de mâncări pregătite cu carne ca: ghiveci, ardei și roșii umplute, dovlecei umpluți, vânat cu măsline, pilaf de pasăre etc. (Durata sterilizării: 60 minute la 98°C).

Observație: La aceste mâncări nu se va pune făină, urmând a se adăuga la sosul ce li se va face (cine obișnuiește) după deschiderea borcanului.

La ardei și la roșii se vor înlătura cu grijă semințele și cotoarele.

1363. Conservarea fripturilor

Durata sterilizării: 60 minute la 93°C.

Șnițel în pesmet, șnițel natur, chifteluțe, pulpă de vițel, de miel sau de porc împănate, pasăre friptă, pește prăjit, vânat fript, se pregătesc întocmai cum fiecare obișnuiește, așa ca și cum ar urma să fie servite la masă.

Se așază în borcan, se toarnă grăsimea și zeama rămasă de la prăjit, fierbinți, se închide borcanul și se fierbe în baia de apă.

La desfacerea borcanului carnea se poate pregăti în orice fel, nu numai friptură.

1364. Conservarea cărnii pregătite pentru musaca

Durata sterilizării: 60 minute la 98°C.

Carnea tocată, preparată ca pentru musaca, se așază în borcan fierbinte și se închide borcanul. Se fierbe în baia de apă. Iarna se poate pregăti orice musaca, tăiței cu carne etc.

1365. Conservarea cărnii rasol

Durata sterilizării: 60 minute la 98°C.

Rasolul se fierbe în apă sărată, numai cu ceapă. Se așază cald în borcan, iar deasupra se toarnă supa fierbinte până la jumătatea borcanului. Se închide și se fierbe în baia de apă.

1366. Conservarea peștelui rasol

Durata sterilizării: 60 minute la 98°C.

Pește mare, fără oase, pregătit rasol, se pune în borcan cu zeama lui și se fierbe în baia de apă.

1367. Marinată de pește conserve

Se curăță peștele, se spală, se taie bucăți și se lasă să stea jumătate de oră cu sare. Se zvântă într-o cârpă curată și se prăjește în ulei.

Se rade ceapa într-o cratiță, se amestecă cu făină și sare, 1–2 căpățâni de usturoi tăiat în bucățele, bulion sau roșii, se toarnă deasupra uleiul rece și se înăbușe, fără să se prăjească, picurând din când în când oțet. Se potrivește de acru, adăugându-se apa necesară, piperul, foile de dafin, ienibaharul și se lasă să fiarbă bine. Când este gata, se adaugă bucățile de pește prăjit, se mai lasă să clocotească și se toarnă în borcane, se leagă și se fierb în baia de apă.

1368. Conservarea vânatului

Se poate conserva oricare preparat de la capitolul „Vânaturi”. Se umplu borcanele după cum se arată în instrucțiunile generale și se fierbe în baia de apă câte o oră, două zile consecutiv.

CONSERVAREA CĂRNURILOR ȘI A GRĂSIMILOR

1369. Sărarea și afumarea cărnii

Carnea proaspăt tăiată se șterge de sânge cu o cârpă, se sărează bine cu sare măruntă, se așază apoi într-o copaie și se lasă la un loc nu prea cald 8 zile. Peste carne se mai presară cățel de usturoi, piper, ienibahar și foi de dafin.

După patru zile de la sărare, se schimbă carnea astfel, încât cea de la fundul vasului să vină deasupra și se mai lasă să stea astfel încă 4 zile. În tot acest timp, carnea trebuie să fie acoperită cu o cârpă curată. După ce a stat în sare timpul necesar, fiecare bucată se moaie bine în saramura ce singură și-a lăsat și se pune 1–2 zile la aer să se zvânte. Se trece apoi la fum, în afumători speciale, în podul casei sau într-un dulap sau butoi transformate în afumători.

Carnea se ține la fum 4–5 zile. Afumarea se face cu multă grijă și astfel, încât fiecare bucată de carne să fie impresurată din toate părțile de fum. Pentru aceasta se leagă câte 2 bucăți

de carne cu sfoară și se atârnă una mai sus, alta mai jos. Fumul să fie rece, câte puțin și fără întrerupere. Focul se face cu grijă să nu fie prea aproape de carne, căci căldura topește grăsimea. Fumul se obține din coceni de porumb sau rumeguș de lemn aprins. Fumul usucă și conservă bine carnea, împiedicând putrefacția.

Carnea afumată se păstrează la cămară, la loc uscat și răcoros, învelită în hârtie albă.

În acest mod se pot afuma peștele, carnea de oaie, vacă, porc, pasăre, slăninuțe, șunci etc.

Afumătoarea se pregătește astfel: se sapă două gropi la distanță de 1 m, între care se sapă un mic tunel acoperit de scânduri. Pe una din gropi se așază o ladă în care sunt atârnate șuncile. Se acoperă, se face foc în cealaltă groapă pentru producerea fumului care trece prin tunel până la carne. Se poate întrebuința o ladă mai înaltă sub care să se facă foc, cu condiția ca focul să producă numai fum. Primul procedeu este însă fără greș.

1370. Prepararea șuncilor

Pulpele de porc se curăță de grăsime, se scoate osul, se freacă cu silitră până devin albe și se lasă cel puțin 4 ore după ce au fost astfel frecate, apoi se sărează bine până ce se albesc cu totul (cam 3 mâini de sare pentru o șuncă, dar cantitatea de sare este în raport cu mărimea șuncii).

Șuncile sărate se lasă într-o putină 3–4 zile, ca să-și ia bine sarea și apoi se mai toarnă peste ele o saramură concentrată, pregătită astfel: 50 g silitră, 20 g foi de dafin, 200 g piper negru, 200 g ienibahar, 100 g coriandru se fierb în apă, iar la urmă se adaugă 250 g sare. Se lasă să se răcească și rece de tot se toarnă peste șuncă. Șuncile se țin în saramură 12–14 zile. În tot acest timp se întorc pe o parte și pe alta, astfel încât cele de la fundul vasului să vină deasupra. Vasul cu șuncile în saramură nu se ține în cameră prea rece, dar nici la căldură. După ce au stat cât trebuie la saramură, se scot, se spală cu apă rece, se zvântă puțin, se dă boia de ardei peste întreaga suprafață a șuncilor și se atârnă la aer 2–4 zile, ca să se zvânte bine.

Se leagă cu sfoară, dându-le forma de șunci și se pun la fum. Ca și la carne, fumul se face câte puțin și fără întrerupere, timp de o săptămână. Șuncile afumate se păstrează în cămară uscată

și bine aerisită. Iarna se mai pot păstra învelite în hârtie și atârnate la pod. Se pot păstra foarte bine în lăzi, fiecare bucată separat învelită în hârtie și așezate în straturi de cenușă. Cine dorește poate prepara șunca cu șorici fără să-i scoată grăsimea.

1371. Fierberea șuncilor

Șuncile afumate se pregătesc pentru fiert astfel: se curăță și se rade bine fiecare șuncă, se ține în apă călduță ca să se moaie și apoi se pun la fiert în apă amestecată cu vin în cantități egale, cu următoarele mirodenii: piper, ienibahar, foi de dafin. Se fierb 2–3 ore, după cât este carnea de bătrână și se lasă să se răcească în zeama în care au fiert.

Șunca se mai poate fierbe și în zeamă de varză, cantități egale de apă și zeamă de varză.

1372. Pregătirea șuncilor prin coacere

Se prepară un aluat de tăiței (v. 916), în care se adaugă 1–2 linguri de grăsime. Se îmbracă șunca în întregime în acest aluat, gros cam de 1 cm. Se pune la copt la foc potrivit și se coace atât, cât să fie șunca bine pătrunsă de foc. Se poate servi în aluat sau dezbrăcată de aluat.

1373. Prepararea slăninii afumate

Pentru afumat, se alege slănina din părțile laterale și de pe burtă. Se șterge slănina de sânge cu o cârpă udă, se curăță, se taie bucăți dreptunghiulare, se freacă bine cu sare și se mai presară și un strat pe deasupra, astfel încât slănina să fie albită complet de sare. Se așază apoi într-un vas, de preferință de lemn, și se păstrează la loc nu prea rece. Bucățile se așază astfel: prima bucată cu șoriciul în jos, a doua cu șoriciul în sus, urmând tot astfel cu toate bucățile. Între bucăți se poate presăra usturoi pisat.

Slănina se ține la sare 8–10 zile. Între timp, din 3 în 3 zile se întorc bucățile: cele care au stat cu șoriciul în sus se așază cu șoriciul în jos, muindu-se fiecare bucată în saramura lăsată de slănină în vas.

După 10 zile, bucățile de slănină se iau și se pun pe o masă cu șoriciul în jos. Se presară pe deasupra boia de ardei și cu o cârpă curată se freacă bine fiecare bucată, întinzând boiaua

uniform pe toată suprafața slăninii. Se lasă să stea astfel 5 ore, apoi se atârnă la aer să se zvânte și se trec la fum unde se țin 5 zile.

Burta de porc se pregătește ca și slănina, însă se ține la sare mai puțin, iar la fum numai 2–3 zile, pentru că este mai subțire.

1374. Păstrarea afumăturilor

Toate afumăturile se păstrează astfel: fiecare bucată se învelește în hârtie albă și se așază într-o ladă un strat de cenușă, un rând de bucăți. Vara, bucățile mai mici se pot păstra și în sobă.

1375. Prepararea tobei

Se spală foarte bine burta în apă cu oțet.

O jumătate de cap de porc cu șorici, fără bot, un rinichi, o limbă, o bucată bună de carne de la spate, puțin șorici, puțină slănină, piper, o jumătate de linguriță de ienibahar și sare, se fierb toate, afară de slănină. După ce au fiert, se lasă să se răcească, se taie în felii lungi, cam de 5–6 cm. Limba fiartă se curăță de pieliță, se înfășoară întreagă în șorici, slănina crudă se taie pătrățele. Se mai adaugă sânge și cam trei polonice de zeamă în care au fiert și se începe umplerea tobei. Așezarea: la fund se pun fâșiile așezate frumos în lungime, unele peste altele, la mijloc limba și deasupra restul de fâșii. După ce s-a umplut bine, se coase burta cu ață și se pune la fiert în aceeași zeamă în care a fost și carnea. Se înțeapă din loc în loc și se fierbe la foc moale cam ¾ de oră. Dacă fierbe prea mult, plesnește. După ce a fiert, se scoate și se pune la presă între două scândurele, cu o greutate deasupra. Se lasă astfel 24 ore, apoi se trece la fum sau se servește neafumată.

1376. Lebărvurșt

O jumătate de ficat, o bucată de carne de la spate, rinichi, 3 cepe prăjite în grăsime, puțin piper, o jumătate linguriță de ienibahar, 1 pahar lapte, 2 ouă, ½ kg slănină.

Carnea, ficatul și rinichiul se fierb și se trec de 2–3 ori prin mașina de tocat carne. Se frământă toate la un loc, se adaugă laptele și ouăle întregi crude, piperul și ienibaharul pisate, sarea, ceapa prăjită și slănina tăiată pătrățele mici. Se frământă

mult. După ce s-au amestecat toate foarte bine, se umplu mațele pregătite din vreme și se leagă capetele cu sfoară. Se fierb cu mare grijă ca să nu plesnească. Pentru aceasta zeama în care se pun la fiert nu trebuie să fie prea fierbinte în momentul când se pun la fiert. Se fierb încet, pe colțul mașinii, cam trei sferturi de oră. După ce au fiert se dau la rece.

1377. Caltaboși I

O bucată de carne de porc, cam de 1 kg, bojoc, ficat, inimă, trei linguri de orez, ceapă prăjită multă, piper, sare.

Carnea se dă prin mașină, se amestecă bine, se adaugă orezul fiert, ceapa prăjită, sare, piper. Se umplu mațele, nu prea tare, se leagă la capete cu sfoară și se pun să fiarbă la foc slab. Din când în când se înțeapă, ca să nu plesnească. Caltaboșii se servesc calzi, în zeama lor și cu hrean. Dacă se păstrează mai mult timp, se pun la fum.

1378. Caltaboși II

Carne de la osânză (grasă), rinichi, splină, jumătate de ficat și o bucată de carne se fierb, se trec prin mașina de tocat de două ori cu câteva cepe, se adaugă sare și piper, se frământă totul cu mâna și se umplu mațele. Se pun la fiert la foc moale, ca să nu plesnească și se înțeapă tot pentru același motiv. Se scot de la fiert și se pun la presat între două scândurele, cu o greutate deasupra. Se servesc reci.

1379. Chișcă moldovenească

Carne de la gât, carne de la fălci, sânge, păsat (o sămânță specială care se găsește de cumpărat în comerț). În loc de păsat se pot folosi crupe de porumb. Carnea se dă prin mașină și se amestecă cu sângele și cu păsatul în proporție de două părți carne și o parte păsat sau crupe opărite.

Se umple mațul, nu prea mult însă. La fiecare capăt al mațului se toarnă puțină apă, pentru că păsatul prin fierbere își mărește volumul, se leagă, se pune la fiert și apoi puțin la fum.

Chișca se servește friptă la tigaie, cu mămăliguță.

1380. Cârnați

Toate rămășițele de carne moale de pe oase, nu prea grase,

de la porc, se curăță de zgârcituri, se amestecă cu puțină carne de vițel sau de vacă și se dau toate prin mașina de tocat carne. Se adaugă sare, piper, se subțiază cu zeama de carne rece și cu zeamă de usturoi. Se frământă cu mâna foarte bine și se umplu mațele. Cârnații sunt mai buni numai din carne de porc; sunt și mai gustoși dacă tocăm carnea cu satârul sau cu tocătorul. Cârnații preparați astfel se numesc trandafiri oltenești.

Cârnații se pot consuma proaspeți sau dacă se păstrează mai mult de trei zile, trebuie puși la vânt ca să se zvânte puțin și apoi două zile la fum slab.

1381. Pregătirea mațelor

Pentru cârnați se folosesc mațele subțiri, pentru caltaboși mațul gros, iar pentru tobă, burta.

Curățarea acestora se face în modul următor: atât burta, cât și mațele se curăță de materiile care ar mai fi rămas pe ele, se rad cu muchia cuțitului, se întorc pe dos, se rad la fel, apoi se spală și pe față și pe dos, în mai multe ape reci cu oțet.

Este bine să se folosească un cuțitaș de lemn, căci altfel se pot rupe mațele. Cele groase și burta se lasă să stea câteva ore cu ceapă tăiată și cu sare, ca să le dispară mirosul. Se limpezesc apoi cu apă rece, se opăresc și se țin în apă rece până ce se folosesc.

Cârnații se prepară astfel: se introduce mațul în întregime pe gâtul pâlniei de cârnați fixată mai înainte la mașina de tocat carne. La capătul cu care se începe, se suflă puțin aer ca să se desfacă pielița, apoi se umplu mațele. Se lucrează repede și nu se lasă goluri de aer.

1382. Carne de porc conservată proaspătă

Carnea se sărează bine și se ține trei zile într-un vas. Se scoate de la sare și se ține la vânt două zile. Se așază apoi într-un borcan și se toarnă pe deasupra untură topită călduță, astfel încât untura să acopere carnea cam 2–3 cm pe toate părțile. Se păstrează la loc rece și uscat. Carnea astfel păstrată își menține gustul de carne proaspătă. La întrebuințare se desărează.

1383. Carne de porc conservată friptă în untură

Carnea de porc se frige, se dă sare cât trebuie, se așază în

borcane și deasupra se toarnă untură călduță, atât cât s-o acopere de 2–3 degete. Se păstrează la loc rece și uscat. Ține bine timp de 10–12 luni.

1384. Conservarea cărnii pe durată scurtă

Carnea se păstrează proaspătă 2–3 zile la gheață, se fierbe, se frige necomplet și în fiecare zi se mai fierbe sau se mai frige până se prepară definitiv.

1385. Cum se păstrează alimentele pregătite de pe o zi pe alta

Pentru a păstra orice aliment preparat, atunci când nu există răcitor, se procedează în modul următor: dimineața și seara se pune preparatul la foc și se lasă să dea câteva clocote. Bacteriile se distrug și alimentele se pot consuma fără nicio grijă.

În felul acesta se păstrează 2–3 zile mâncări pregătite, lapte, supe etc. Mâncările nu trebuie preparate în mare cantitate, deoarece reîncălzite repetat, își pierd gustul și se distrug substanțele hrănitoare.

1386. Păstramă de miel

Se scot toate oasele mici și mari de la miel. Se sărează carnea bine și se lasă într-un vas să stea trei zile. Se scoate și se pune la teasc pe o planșetă, puțin aplecată, ca să se poată scurge zeama; teascul se ține la loc aerisit, în curent de aer, timp de trei zile. Apoi se scoate și se pune la vânt să se zvânte și bine zvântată se poate consuma.

1387. Peștele afumat

Peștele se sărează la fel cum se sărează șuncile, se înșiră pe sfoară și se ține la vânt mai multe zile, după mărimea peștelui. Se pune apoi la fum iute și cald.

CONSERVAREA GRĂSIMILOR

1388. Conservarea untului proaspăt

1. Untul proaspăt, scurs bine de zer, spălat în mai multe ape și bine presat, astfel încât să nu mai conțină de loc apă, se

poate păstra până la 15 zile, învelit în hârtie pergament, la gheață.

2.Se păstrează într-o oală de pământ bine îndesat și acoperit cu o cârpă sau un tifon, peste care s-a pus un strat de sare.

3.Se păstrează într-o oală cu saramură concentrată pe deasupra. Oala se leagă cu o cârpă. Atunci când se consumă untul, se ridică tifonul cu sarea, se ia unt, se netezește la loc și se așază din nou tifonul cu sarea pe deasupra. Dacă are saramură pe deasupra, se scurge, iar după ce s-a luat unt, saramura se pune din nou deasupra.

4.Untul proaspăt se păstrează foarte bine pus într-un borcan cu apă proaspătă deasupra, atât cât să acopere untul. Apa se schimbă din când în când.

1389. Topirea untului

Pentru un timp mai îndelungat, untul se păstrează topit. Untul se pune la topit la un foc moale sau în baie de apă. După ce dă primul clocot, se dă jos de pe foc și se pune la rece. A doua zi se ridică spuma ce s-a format pe deasupra. Untul sleit se ridică cu spumiera și se pune în alt vas să se topească tot la foc slab. După ce dă primul clocot, este gata. Nu se mai lasă să clocotească pentru că își pierde gustul și își schimbă culoarea. Untul topit se strecoară în borcan de sticlă sau chiar în sticle și se dă la cămară. Spuma și lichidul rămas se întrebuințează la pregătirea mâncărilor.

1390. Conservarea grăsimii de porc

Osânza, slănina și slănina de pe intestine se conservă topită. Topirea se face în modul următor: după ce osânza sau slănina au fost curățate de carne, se taie în bucăți mărișoare și se pun în apă rece, unde se țin cam două ore. Grăsimea de pe intestine se topește separat și se ține mai mult timp în apă, schimbând apa de câteva ori, pentru a se înlătura complet mirosul. Se scoate din apă, se scurge și se taie bucăți mici sau se dă prin mașina de tocat carne, se pune la topit separat osânza de slănină și separat slănina de pe intestine. Topirea se face la foc potrivit, amestecând mereu. Nu se pune la foc mai iute, deoarece se poate arde. Imediat ce jumările au devenit aurii, vasul cu grăsimea se dă la o parte și se lasă să se mai răcească puțin. Se strecoară apoi într-un vas în care se lasă să se

limpezească și se trece în vasele speciale, anume pentru păstrat grăsimea topită. Cele mai bune vase sunt cele smălțuite cu capac și prevăzute cu o răsuflătoare în forma unui tub ciuruit. Grăsimea se poate păstra și în borcane de sticlă, legate cu pergament găurit cu un ac.

Untura topită din osânză se socotește de calitatea I, cea din slănină, calitatea a II-a și cea din grăsimea de pe intestine, de calitatea a III-a. La grăsimea de pe intestine, la topit, când este pe jumătate prăjită, se pot adăuga câteva cepe și zarzavaturi, pentru a-i înlătura mirosul.

Jumările se storc bine de grăsime și se păstrează în borcane de sticlă legate cu pergament. Se întrebuințează la gătit (varză, bogace etc.).

1391. Cum se drege untura râncedă

Pentru a se înlătura mirosul rânced la grăsimea topită și învechită se pune din nou la topit și se adaugă cartofi tăiați felii rotunde, miez de pâine și lapte dulce, turnat picătură cu picătură în momentul când untura este bine încinsă. Pentru ca în timpul topirii, untura să nu dea afară din cratiță, când i se pune laptele, se aruncă un praf de făină înăuntru. Se strecoară, se lasă să se răcească și a doua zi se încălzește din nou și se toarnă în vase. Se poate folosi fără grijă, căci nu mai are niciun miros de rânced.

Altă metodă: Când grăsimea clocotește, se adaugă felii subțiri de cartofi, aproximativ ½ kg la 2 kg de grăsime; când cartofii sunt bine rumeniți, se scot cu spumiera și se pot servi la masă, după ce li s-a dat sare. Untura și-a pierdut mirosul rău.

1392. Conservarea grăsimii de pasăre

La topirea grăsimii de pasăre se procedează la fel ca la grăsimea de porc. Această grăsime nu durează mult; în special vara nu este bine să se facă provizie de grăsime de pasăre topită.

1393. Conservarea uleiului

Uleiul se pune în sticle și se toarnă deasupra alcool cam de un deget. Se înfundă bine și se păstrează la rece.

1394. Grăsimea din seu de vacă

Seul proaspăt de vacă se taie bucăți, se dă prin mașina de carne și se pune la topit la foc moale. Se adaugă câteva cepe, morcovi și cartofi. După ce s-au lăsat jumările la fund, seul clocotind se varsă într-un vas cu apă rece. Se lasă să se răcească și să se închege până a doua zi. Se scoate seul închegat de deasupra apei și se pune din nou la fiert într-o cratiță, adăugându-se o cantitate egală de ulei. Se lasă să dea câteva clocote și călduț se toarnă în vasul în care se va păstra. Seul astfel preparat are un gust foarte bun și seamănă ca aspect cu untul topit.

CONSERVAREA OUĂLOR, PREPARAREA ȘI CONSERVAREA LACTATELOR

1395.Conservarea ouălor

Cel mai sigur mijloc de a păstra ouăle este următorul: ouăle proaspete se pun într-o cutie sau într-o lădiță, învelite în hârtie, așezate așa ca să nu aibă joc. Se leagă cutia cu sfoară bine strâns. Din când în când se întoarce lădița sau cutia pe altă parte, astfel ca partea care a fost dedesubt să vină deasupra. Procedând astfel pereții din interiorul oului se ung cu albuș și împiedică contactul cu aerul prin porii cojii.

1396. Conservarea laptelui crud

Laptele crud se fierbe la foc potrivit, atât cât se ridică spuma până la marginea vasului. Nu se ține mai mult pe foc căci se distrug vitaminele.

Pe timp călduros, ca să se poată conserva mai multe zile, se fierbe de două ori pe zi, dimineața și seara, iar pe timp răcoros numai o dată pe zi sau la două zile.

1397. Smântâna

Laptele crud se pune la prins în oale de pământ negre și nesmălțuite și se lasă două zile până ce se prinde laptele, adică se încheagă. Deasupra se ridică un strat de smântână, care se alege și se strânge cu lingura, punându-se într-un castronel.

Ceea ce rămâne se numește chișleag și se poate transforma în brânză (v. 1398) sau se poate face lapte bătut.

Oalele în care se prinde laptele, trebuie să aibă gâtul mai lung și îngust.

1398. Brânză de vacă

Se pune oala cu chișleag pe marginea mașinii și se lasă 20–40 minute, până ce se încălzește și se ridică tot zerul deasupra. Aceasta este ceea ce se numește scoacerea chișleagului. După ce s-a scopt, se răstoarnă chișleagul într-un săculeț de pânză de cânepă, se atârnă de un cui și se lasă să se scurgă tot zerul. Se deșartă pe farfurie și se păstrează la rece. Această brânză se servește proaspătă cu smântână sau se poate pregăti în diferite moduri.

Dacă se ține chișleagul mai mult pe mașină, brânza devine uscată și mai aspră. Se poate prepara o brânză de calitate superioară dacă nu se mai smântânește laptele și dacă nu se mai încălzește chișleagul. Se toarnă direct în săculeț și se lasă la o temperatură ceva mai caldă, până ce se scurge zerul complet.

Înainte de a se turna chișleagul în săculeț, se moaie acesta în apă rece; aceasta ca să nu se lipească brânză de săculeț.

1399. Lapte bătut

Se smântânește laptele și chișleagul se pune într-un vas, putinei sau în mașina de ales untul și se bate bine, prefăcându-se în lapte bătut, băutură foarte plăcută și răcoritoare, mai ales vara, dacă este ținută la gheață.

1400. Lapte acru

Se prepară astfel: oala în care se pune laptele la prins se unge pe dinăuntru cu o lingură de smântână și se toarnă apoi laptele dulce fiert și călduț. Se mai poate prepara și astfel: se amestecă lapte fiert cu lapte nefiert, în cantități egale. Se pune la prins după ce mai întâi s-a vânturat bine.

Acest lapte nu ne mai dă smântână, este însă mult mai gustos și mai hrănitor. Se poate consuma nebătut, ca un iaurt, sau bătut ca lapte bătut. Se poate servi la masă cu mămăliguță.

1401. Iaurt

O linguriță de maia de iaurt sau de smântână se amestecă într-un litru de lapte călduț – jumătate fiert și jumătate nefiert și

se pune la prins într-un vas de pământ nesmălțuit, larg la gură. Dacă laptele este prea fierbinte, fermentul nu rezistă și laptele nu se prinde.

Fermentația iaurtului fiind o fermentație lactică al cărei ferment are nevoie de aer, laptele se vântură mult înainte de a se pune la prins. Se ține bine acoperit la cald – temperatura de preparat 37–40°C, pentru ca fermenții să se poată dezvolta; când laptele este prins, se oprește fermentația, izolându-l imediat de aer și de căldură. Vasul cu iaurt se acoperă și se păstrează la rece.

1402. Prepararea untului

Se adună smântâna de la mai multe oale și se strânge toată într-o singură oală de pământ, care se așază lângă foc, dar nu prea aproape, și se învârtește oala așa ca să vină căldura pe toate părțile și să se încălzească puțin și uniform. Această operație se numește *scoptul smântânii.* Se încearcă cu degetul și dacă este destul de caldă, fără să fie fierbinte, este gata de scopt. Se amestecă bine și se lasă în pivniță la o temperatură mai rece, timp de 24 ore. Se scurge tot zerul ce și l-a lăsat, vârându-se o lingură pe lângă pereții oalei, până la fund. După ce s-a scurs de zer, smântâna se bate cu lingura mare, specială pentru bătut untul. În felul acesta, untul se bate foarte repede, obținându-se unt superior, gras, de culoare frumoasă și fără apă. Lichidul rămas după separarea untului este un lapte gros, care se numește zară. Se bea ca laptele bătut, se mănâncă cu mămăliguță sau se pune la ciorbe.

Untul astfel obținut se spală în mai multe ape reci, până ce apa iese curată. Prima apă nu se aruncă, ci se dă la animale, câini, porci.

Alt mod de a se prepara untul: smântâna nescoaptă se pune în putinei sau în mașina de bătut untul și se bate bine până ce se alege untul. Se deșartă într-un vas, se spală în mai multe ape reci, până ce untul se face bulgăre. Se păstrează la rece.

1403. Unt obținut direct din lapte

Laptele muls proaspăt se toarnă direct în putinei și se ține la o temperatură potrivită, până ce se umple tot putineiul. Se trece apoi la o temperatură mai caldă și se lasă să se prindă. După ce s-a prins laptele din putinei, se așază putineiul la marginea

focului, întorcându-se pe toate părțile ca să se încălzească uniform; apoi se bate cu bătătorul putineiului, până ce se separă untul, care se strânge și se ridică deasupra. Pe măsură ce untul devine ca un bulgăre, se scoate și se trece în alt vas cu apă rece. Laptele se mai bate, până ce s-a scos tot untul din lapte. Zara rămasă este foarte hrănitoare, fiindcă oricât s-ar bate laptele, nu se poate scoate tot untul. Se mănâncă cu mămăliguță sau se bea ca laptele bătut. Se prepară diferite ciorbe.

1404. Lapte de putină

Se prepară toamna când laptele este mai gros; cel preparat din lapte de oi este de calitate superioară.

Se prepară în putină de brad nouă, special înfundată și prevăzută cu o deschizătură cu un mic căpăcel, pe unde se toarnă laptele. La partea de jos are un cep.

Se fierbe laptele până ce rămâne numai pe jumătate. Se lasă să se răcorească fără să se răcească complet. La o putină de 20 litri lapte se întrebuințează ½ kg smântână, care se amestecă cu laptele călduț încă, se vântură, se toarnă în putină și se lasă la prins. După 2–3 zile, când laptele s-a prins bine, se toarnă deasupra lapte crud, dacă se poate muls atunci. Se lasă să se prindă, fără să se amestece. După ce s-a prins și acesta, se pune din nou lapte călduț, fiert până ce s-a redus la jumătate, fără să se mai adauge smântână. Se lasă să se prindă și se toarnă deasupra lapte proaspăt, nefiert, continuând cu un lapte fiert și altul nefiert până ce se umple putina.

În acest timp, se încearcă laptele prin cep și dacă s-a lăsat zer la fund, se scurge prin cep, însă pe măsură ce zerul se scurge, se golește și putina, deci trebuie umplută cu lapte așa cum am arătat mai sus. Se continuă tot astfel scurgerea zerului și umplerea putinei, până ce se umple numai cu lapte gros. Atunci se înfundă capacul. Se păstrează la rece.

Unele persoane preferă laptele de putină puțin afumat, în acest caz, laptele se afumă la fiert.

1405. Întreținerea oalelor de lapte

Oalele se clătesc imediat în zerul rămas de la scoaterea untului. Apoi se așază în prepeleag la soare și vânt sau în cuptorul mașinii. Dacă nu este zer, se pot clăti cu apă cât mai

fierbinte. Din când în când se opăresc cu apă clocotită, după ce s-a pus înăuntru tulpini întregi de urzici verzi. Se usucă în cuptor, unde se înfierbântă bine și apoi se țin atârnate la aer și la soare.

Prepeleagul este un fel de cuier special pentru oale: o prăjină de lemn înfiptă în pământ și prevăzută cu mai multe cuiere, pe care se atârnă oalele.

1406. Cum se desărează brânza

Dacă brânza telemea este prea sărată, se înfășoară într-o cârpă și se pune într-un castron cu apă caldă sau cu lapte cald, unde se lasă 3–4 ore, până când capătă gustul care ne place.

1407. Cum se păstrează brânza telemea

Bucățile de brânză se pun într-un borcan mare de sticlă, iar deasupra se toarnă saramură concentrată. Saramura se prepară astfel: se pune sare în apă și se încearcă cu un ou, scufundându-l în apă. Dacă oul plutește, atunci saramura este bună, dacă oul cade la fund, atunci se mai adaugă sare în apă. Revine cam la 200–250 g sare la 1 litru de apă.

Se întâmplă ca saramura să facă pe deasupra floare; se curăță și se spală borcanul la gură, astfel: imediat ce s-a format floarea pe saramura de pe brânză, se strânge cu o spumieră și apoi cu o cârpă umedă pe deasupra saramurii, se spală cârpă și apoi se șterg și pereții interiori ai borcanului. Din când în când, pe călduri mari, se strecoară zerul, se spală borcanul, se așază brânza din nou în borcan și se controlează dacă bucățile n-au fost atinse de floare. În acest caz se spală fiecare bucată. Se toarnă din nou zerul pe deasupra și după ce s-a așezat teascul, se leagă și se dă la rece. Borcanul cu brânză trebuie bine legat ca să nu pătrundă înăuntru diferite insecte, care, depunându-și ouăle, fac ca brânza să capete viermișori.

ÎNTREBUINȚAREA RESTURILOR DE MÂNCĂRI

O gospodină pricepută își va potrivi cantitățile de alimente în așa fel, încât să nu gătească niciodată mai mult decât se consumă.

Și din punct de vedere economic și din punct de vedere igienic este de dorit să nu existe resturi de alimente, care mai ales pe timp călduros se pot altera.

Sunt însă cazuri neprevăzute, când fără să vrem, se întâmplă să avem resturi din alimentele preparate sau din alimente crude, nepreparate. Sub cuvânt că sunt „resturi” unele gospodine le aruncă. Este o risipă regretabilă.

Orice rest de aliment se poate preface sau se poate asocia, întrebuințându-se a doua oară sub altă formă, fără să se cunoască. Se prezintă la masă ca un preparat nou, realizându-se în felul acesta importante economii în casă.

Cea dintâi grijă este ca toate resturile de alimente să se păstreze la rece și bine acoperite.

Supe. Rămășițele de supă se pot preface a doua zi în creme (supe de legume strecurate) sau dacă sunt în cantitate mai mică, se întrebuințează la prepararea unei mâncări, de exemplu, pilaf sau orice altă mâncare cu sos.

Zarzavatul de la supele strecurate se întrebuințează sub formă de salată cu sos rece de ulei, cu lămâie sau cu muștar, maioneză etc. (v. p. 38 „Sosuri reci”).

Se mai pot face piureuri sau se pot prepara cu unt, cu smântână sau cu orice sos cald.

Rasolul. Se asociază cu orice sos cald sau rece. Se taie bucăți, se așază în farfurie, se toarnă deasupra un sos cald de roșii sau de zarzavat, smântână etc. Sau sos de maioneză subțiat și amestecat cu castraveți acri sau dulci, tăiați fin. (v. p. 38). Dacă sunt resturi mai puține, atunci se prepară o salată de boeuf.

Piureurile și **soteurile** se transformă în supe sau creme, chiftele sau găluște.

Mâncările se asociază cu macaroane, cu orez preparat pilaf simplu.

Fripturile se transformă cel mai ușor și variat în mâncări cu sos de roșii sau de smântână.

Se pot servi cu un sos de maioneză subțiat și amestecat cu castraveciori tocați. Se așază bucățelele în farfurie, se toarnă sosul cald sau rece deasupra, se garnisesc și se servesc. Dacă sosul este cald, se ține pe mașină și se dau câteva clocote înainte de a-l servi. Se mai pot servi cu o mâncare de legume. Dacă friptura este în cantitate mai mică, se prepară o salată de boeuf. Se mai pot prepara chifteluțe, mâncări care se vor servi alături de un pilaf sau macaroane cu unt.

Se pot trece prin mașina de carne și se prepară o musaca de

legume sau o budincă de fidea sau de macaroane.

Peștele rasol: 1. Se poate prepara o salată rusească amestecată cu pește. 2. Cu sos rece de maioneză subțiată și amestecată cu castraveciori acri, care se toarnă peste bucățile de pește pus într-o farfurie. 3. Se dă peștele prin mașină sau prin sită, se amestecă cu maioneză, măsline date prin mașină, castraveciori tocați mărunt și se servește rece 4. Se prepară un sos alb, simplu sau cu ciuperci și puțin parmezan. Se amestecă cu peștele și se servește cald, chifteluțe sau crochete. 5. Se așază peștele în farfuria care merge la cuptor, se toarnă deasupra un sos alb de smântână, se presară cașcaval pe deasupra. Se dă la cuptor.

Pește fript. În afară de preparatele arătate mai sus, peștele fript se mai poate preface în marinată, plachie sau cu varză.

Ouă răscoapte. Reci: Ouă umplute preparate astfel: se taie oul în jumătate în lungime; se scoate gălbenușul, se freacă cu puțin unt, miez de pâine muiat în lapte, pătrunjel verde tocat, piper, sare, câteva picături de lămâie. Se umplu albușurile, se dau la cuptor să se rumenească. Dacă există și vreun rest de ficat, se prăjește, se trece prin sită, se amestecă cu puțin unt rece frecat spumă, apoi cu gălbenușurile, se umplu ouăle și se servesc. Peștele afumat, sardelele se asociază perfect cu ouăle reci.

Calde. Ouăle răscoapte, curățate de coajă, se taie jumătăți, se așază într-o farfurie care merge la cuptor, se toarnă deasupra un sos alb sau de smântână și se dă la cuptor să rumenească (v. p. 137 „Preparate din ouă”).

Orez. Se servește a doua zi în supă sau cu sos de roșii ori garnitură la o mâncare.

Macaroane. Se servesc a doua zi în supă dacă sunt mai puține sau ca garnitură la o mâncare. Se transformă în budincă cu carne tocată (v. p. 90) „Paste făinoase”.

Tocături. Chiftelele prăjite se transformă în budinci de fidea, macaroane sau chiftele cu sos.

Mâncările de chiftele cu sos se servesc a doua zi garnisite cu pilaf de orez sau macaroane cu unt.

Resturi de pâine. Friganele. Se taie pâinea felioare groase de 1½ cm, se moaie în puțin lapte, se dau prin ou bătut și se prăjesc pe amândouă părțile în grăsime încinsă. Friganelele se pot servi cu diferite soteuri sau simple, pudrate cu zahăr.

Papară. În forma unsă și presărată cu pesmet se așază un rând de felii de pâine muiate în lapte și date prin ou bătut, un rând de brânză amestecată cu ou și sare. Este mai gustoasă cu brânză de vacă. Se continuă așa până ce se umple forma; deasupra trebuie să rămână un strat de brânză. Se dă la cuptor și, când este coaptă, se răstoarnă.

Pesmet. Se taie pâinea felii, se usucă la cuptor, fără să se rumenească. Când este bine uscată, se pisează și se cerne. Se păstrează în cutii.

Resturi de cozonac. Budincă: 4 felii de cozonac, 4 ouă, 500 g mere, 4 linguri de zahăr, 1 pahar lapte, 1 lingură unt, scorțișoară, coajă de portocală rasă. Se curăță merele, se taie felii și se lasă să stea jumătate de oră cu zahărul. Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul și untul. Se adaugă cozonacul muiat în lapte și stors puțin, jumătate din cantitatea de mere, coaja de portocale și la urmă albușurile bătute spumă.

În forma unsă și presărată cu pesmet se pune un strat de compoziție, un rând de mere, care au stat cu zahăr, peste ele se presară puțină scorțișoară. Se continuă tot astfel până ce se umple forma. Deasupra trebuie să rămână un strat de compoziție. Se coace la foc potrivit. Se răstoarnă și se servește cu sos de vin.

Pesmeți din cozonac. Se taie cozonacul felii subțiri, se așază într-o tavă și se pun să se usuce la cuptor la foc slab. Când sunt bine uscați, se presară cu zahăr pudră, amestecat cu vanilină. Se păstrează în cutii.

Resturi de tort. Amandine. Din resturi de tort, se taie bucăți pătrate, se însiropează, se lipesc câte două cu cremă la mijloc, se glasează cu șerbet sau ciocolată și se ornează cu alune glasate cu zahăr ars.

Bombe din resturi de tort. Se fărâmițează restul de tort, se stropește cu rom și puțin sirop, se amestecă apoi cu cremă de ciocolată, alune etc. Atât cât să se obțină o compoziție nu prea moale. Se mai pot adăuga migdale și nuci tăiate mărunt. Compoziția se pune în formă de bombă și se dă la rece. Când s-a întărit, se răstoarnă și se glasează cu șerbet sau cu ciocolată.

Coaja de portocală rasă. Coaja de portocală rasă, rămasă de la portocalele întrebuințate la dulceață, se amestecă cu zahăr, în cantități egale. Se pune în sticle bine astupate, în felul acesta se păstrează foarte bine.

Coaja de la portocalele consumate se transformă într-un gem special pentru prăjituri.

Resturile de zarzavat crud. Zarzavatul se curăță și se taie numai atât cât se pregătește în ziua aceea. Nu este permis unei gospodine să păstreze în bucătărie resturi de zarzavat crud ca: jumătăți de ceapă, morcov etc. Ceapa tăiată împrăștie un miros neplăcut și în afară de aceasta, orice zarzavat tăiat, ținut vreme îndelungată în contact cu aerul, nu mai are nicio valoare alimentară.

PREZENTAREA PREPARATELOR LA MASĂ

Prezentarea preparatelor la masă joacă un rol important în alimentație. Pe lângă faptul că atrage atenția și admirația mesenilor, un preparat frumos prezentat excită sucurile gastrice, primul proces chimic necesar ca digestia să se facă în bune condiții.

În afară de aceasta, mândria și satisfacția gospodinei crește, când se vede admirată de cei dimprejurul ei, pentru curățenia exemplară și pentru gustul cu care prezintă o masă.

Elementele decorative sunt la îndemâna oricărei gospodine:

vara: salată verde, roșii, ardei, ardei roșii, gogoșari, ridichi de lună, pătrunjel verde, morcovi, albuș, gălbenuș de ou, măsline;

iarna: gogoșari, morcovi din murături, castraveciori, albuș, gălbenuș, mazăre boabe, unt, măsline, pătrunjel verde.

Se ornează, tăind alimentele menționate în diferite forme: mai mari, mai mici, rotunde, pătrate, lungi; se pot toca mărunt și așeza în diferite forme ca: flori, linii drepte, cuburi, cercuri etc. Culorile se așază astfel ca să formeze un contrast, înviorându-le totdeauna cu verdele pătrunjelului. De exemplu: alb cu negru din albuș și măsline, alb cu galben din albuș de ou și gălbenuș de ou, roșu și negru: roșii sau gogoșari cu măsline, roșu cu alb: ardei roșii sau gogoșari cu albuș. Un punct negru, roșu etc., lângă care se alătură o mică frunzuliță verde, se aruncă grațios pe un sandviș sau pe o salată etc.

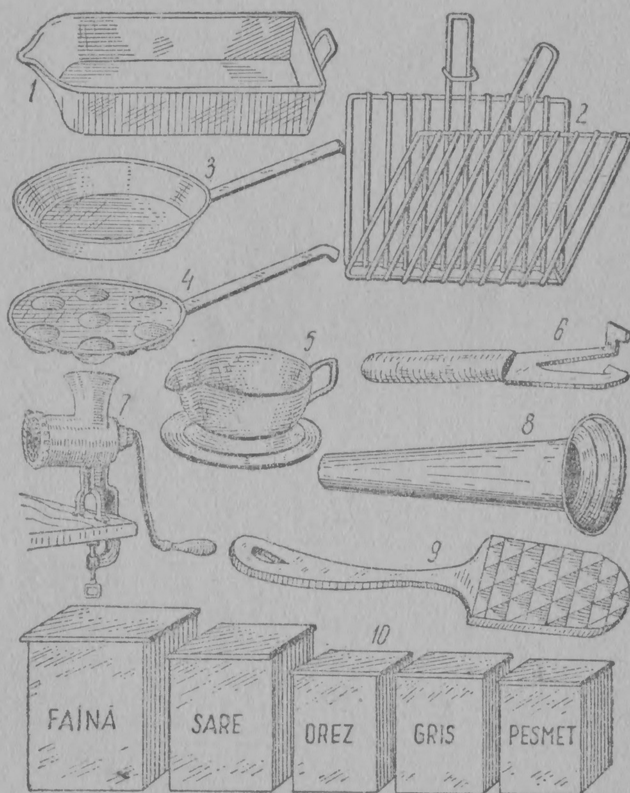
Imaginația și practica vor ajuta gospodina care are ambiția și dorește să se prezinte la înălțime din toate punctele de vedere.

BIBLIOGRAFIE

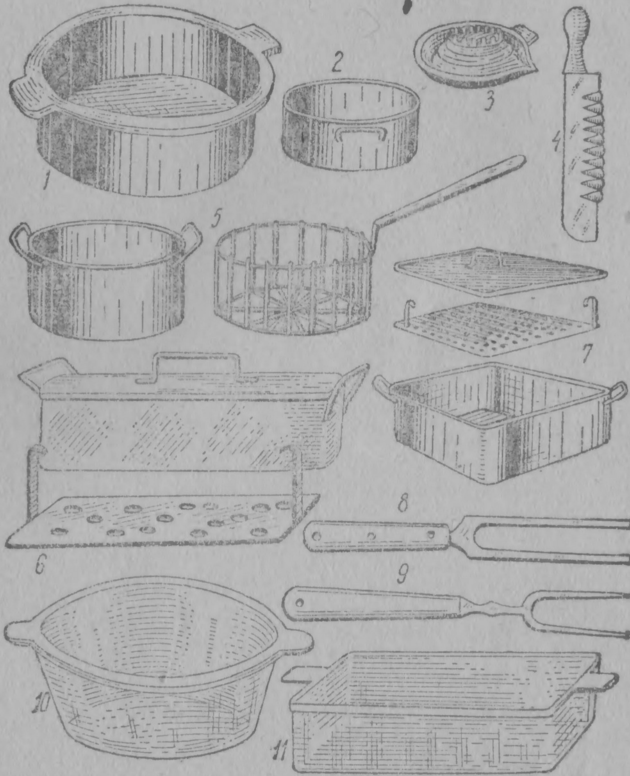
1. — *Vitamine fi antivitamine*
sub redacţia Dr. Laurenţiu Chiosa «1 Dr. Maur Neumana
Bucureşti, Editura Medicală, 1955.
2. — *Alimentaţia în bolile de stomac*
Îndreptar medical editat de Ministerul Sănătăţii.
Bucureşti, Editura de Stat pentru literatura ştiinţifică şi didactici,
1952.
3. — *Dietetica bolilor digestive*
Dr. C. Zosin
Iaşi, Editura Cartea Moldovei, 1948.
4. — *Vitamine* (Marea Enciclopedie Sovietică) de V. N. Buchin.
Moscova, Editura de Stat, 1951.
5. — *Carte despre hrana gustoasă şi sănătoasă*.
Ministerul Industriei Alimentare al U.R.S.S. Red. Molcianova, Lobanov, Lifşiţ şi Tiplioncov.
Moscova, Piscepromizdat. 1952.
6. — *La cuisine simple*
Dr. P. Carton
7. — *La cuisine moderne*
Dr. Lambling
8. — *Bien manger pour bien vivre*
Edouard de Pomiana
9. — *La cuisine dietetique*
Montague Regnault
10. — *Păstrarea şi prelucrarea legumelor*
I. V. Meltiţchi
Bucureşti. Editura de Stat pentru literatura ştiinţifică, 1952.



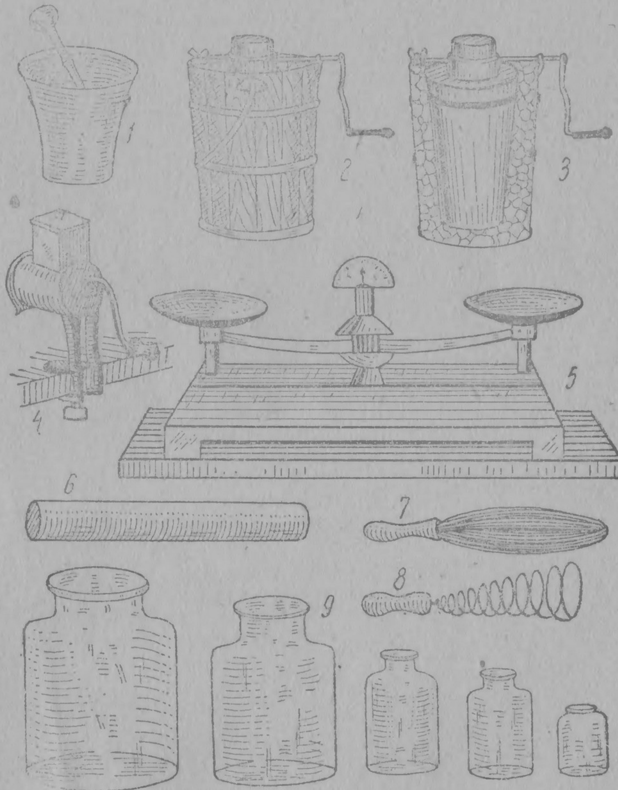
1, 2, 4 — oale de supă; 3 — cratiţă cu coadă; 5 — lingură de spumă; 6 — strecurătoare pentru macaroane (supă); 7 — castron pentru supă; 8 — cuţit pentru tăiat varză; 9 — răzătoare; 10 — strecurătoare pentru lapte (supă); 11 — oală pentru fiert în abur; 12, 13, 15, 16 — cuţite pentru zarzavat; 14 — presă pentru piure.



1 — tavă pentru friptură; 2 — grătar dublu; 3 — tigaie pentru prăjit; 4 — tigaie pentru ochiuri; 5 — sosieră; 6 — cuţit pentru cutii de conserve; 7 — maşină de tocat carne; 8 — aparat pentru umplut cîrnaţi; 9 — ciocan pentru carne; 10 — cutii pentru diferite articole.



1 — vas pentru budincă; 2 — cratiţă; 3 — storcător pentru lămâie; 4 — cuţit pentru zarzavat; 5 — cratiţă şi suport pentru prăjit; 6 — vas pentru fiert peşte; 7 — vas pentru fiert calcan; 8, 9 — furculiţe pentru friptură; 10, 11 — vase de Jena



1 — piuliţă; 2, 3 — maşină de îngheţată; 4 — maşină de rîşnit nuci; 5 — cîntar; 6 — sucitor; 7, 8 — teluri pentru albuş; 9 — diferite borcane;

Indice alfabetic

A

B

C

D

E

F

G

H

I

Î

J

L

M

P

R

S

Ș

Ț

U

V

Z

Cuprins